GOURMET MAXX

Urządzenie kuchenne Mix & More 9inl

Instrukcja obsługi (strona 2)

DE

Food Processor Mix & More 9inl

Instruction manual (Page 18)

GB

Robot cuiseur multifonction Mix & More 9enl

Mode d'emploi (Page 34)

FR

Keukenmachine Mix & More 9inl

Handleiding (Pagina 52)

NL

Z 06I60_DE-GB-FR-NL_VI

DE

Spis treści

Symbole zastosowanie w instrukcji ____ 3
Zalecenia w zakresie bezpieczeństwa ____ 3
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ____ 3
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ____ 3
Dla Twojego zdrowia ____ 4
Prawidłowy montaż i podłączenie ____ 4
Prawidłowe użytkowanie ____ 5
Gwarancja ____ 6
Elementy urządzenia ____ 6
Panel sterowania ____ 7
Przed pierwszym użyciem ____ 8
Rozpakowanie ____ 8
Akcesoria ____ 8
Ostrze mieszające ____ 8
Osłona ostrza ____ 8
Nasadka mieszająca ____ 9
Koszyczek ____ 9
Dozownik ____ 9
Łopatka ____ 9
Obsługa ____ 10
Przygotowanie ____ 10
Obróbka ____ 11
Wskazówki w zakresie obróbki produktów żywnościowych ____ 15
Gotowanie produktów żywnościowych ____ 15
Rozdrabnianie warzyw ____ 15
Rozdrabnianie kostek lodu ____ 15
Przyrządzanie soku marchwiowego ____ 15
Mielenie kawy ____ 15
Czyszczenie i przechowywanie ____ 15
Dane techniczne ____ 16
Utylizacja ____ 16
Obsługa Klienta ____ 17

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 2 19.04.11 11:37

Drogi Użytkowniku,

dziękujemy za wybór urządzenia kuchennego „Gourmet Maxx” Mix & More 9inl. Urządzenie to służy nie tylko do mieszania, rozdrabniania, zagniatania oraz rozcierania produktów żywnościowych, lecz również do automatycznego gotowania.

Życzymy przyjemnego użytkowania i smacznego!

Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się dokładnie z treścią instrukcji. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenie należy załączyć również niniejszą instrukcję. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji!

Symbole zastosowane w instrukcji

Wszystkie zalecenia w zakresie bezpieczeństwa są oznaczone przedstawionym obok symbolem. Przeczytaj uważnie zalecenia i stosuj je w celu uniknięcia niebezpieczeństwa dla ludzi i rzeczy.

Wskazówki i zalecenia są oznaczone przedstawionym obok symbolem.

Przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Zalecenia w zakresie bezpieczeństwa

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ❒ Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, rozdrabniania, zagniatania, rozcierania i gotowania produktów żywnościowych.
- ❒ Urządzenie nie jest frytkownicą. Urządzenia nie wolno użytkować do smażenia produktów żywnościowych w głębokim tłuszczu.
- ❒ Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego, a nie przemysłowego.
- ❒ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z opisem zawartym w instrukcji. Inne zastosowanie urządzenia jest traktowane jako niezgodne z jego przeznaczeniem.
- ❒ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania w połączeniu z czasowym programatorem zewnętrznym lub osobnym układem do obsługi zdalnej.

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń

3 Opakowanie należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się!

3 Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) z niepełnosprawnością czuciową i umysłową lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy w zakresie użytkowania, chyba że użytkowanie odbywa się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały one instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia. Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, w celu uniknięcia zabawy urządzeniem przez nie.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 3 19.04.11 11:37

UWAGA gorące powierzchnie! W czasie użytkowania lub bezpośrednio po nim niektóre elementy urządzenia mogą być bardzo gorące. W celu podniesienia pokrywy, wyjęcia produktów żywnościowych lub wkładu do

- gotowania parowego bądź dodania produktów żywnościowych, należy zawsze używać ściereczek lub rękawic kuchennych. Pojemnik z produktami żywnościowymi należy chwytać wyłącznie za uchwyt!
  UWAGA niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą! Podczas podnoszenia pokrywy należy zachować ostrożność. Z naczynia może wydostawać się gorąca para.
- UWAGA niebezpieczeństwo urazu przez rozcięcie! Ostrze mieszające w pojemniku na żywność jest bardzo ostre! Podczas jego demontażu, montażu lub czyszczenia należy zachować ostrożność.
- W trakcie użytkowania lub po nim do urządzenia nie wolno zbliżać włosów, dłoni i innych części ciała! Należy zachować szczególną ostrożność, w przypadku gdy urządzenie napełnione jest gorącymi płynami.

Dla Twojego zdrowia

3 Urządzenie może być pokryte pozostałościami produkcyjnymi. W celu wykluczenia ich wpływu na zdrowie, przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie oczyścić. W tym zakresie należy zapoznać się z treścią rozdziału „Czyszczenie i przechowywanie".

3 Należy stosować wyłącznie świeże produkty żywnościowe, których data spożycia nie została przekroczona.

Prawidłowy montaż i podłączenie

- Urządzenie należy użytkować i przechowywać wyłącznie poza zasięgiem dzieci. Również przewód zasilający nie może być dostępny dla dzieci. Istnieje możliwość zrzucenia urządzenia za jego pomocą.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie należy stawiać na suchym, płaskim, stabilnym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu, zapewniając przy tym odpowiednią ilość wolnego miejsca.
- W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, należy zachować odpowiedni odstęp od innych źródeł ciepła, np. płyty grzewcze lub piekarniki.
- W celu uniknięcia porażenia elektrycznego, urządzenia należy ustawiać w miejscu, w którym nie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka wpadną do wody lub innej cieczy.
- Urządzenia nie należy ustawiać ani użytkować w pobliżu materiałów łatwopalnych (firany, tekstylia itp.).
- Urządzenia nie należy użytkować na polu grzewczym kuchenki lub w pobliżu źródła gazu. Urządzenie można podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka wyposażonego w styczniki ochronne. Należy zapewnić łatwy dostęp do gniazdka. Napięcie sieciowe musi być zgodne z parametrami technicznymi urządzenia. Należy stosować wyłącznie odpowiednie przewody zasilające, których parametry techniczne są zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 4 19.04.11 11:37

- Należy uwzględnić to, że podłączony przewód sieciowy powoduje niebezpieczeństwo potknięcia się. Nie wolno zawieszać przewodu na krawędziach stołu lub lady. Istnieje niebezpieczeństwo, że ktoś o niego zahaczy i zrzuci urządzenie na podłogę.
- Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby uniknąć niebezpieczeństwa zgniecenia lub złamania przewodu oraz kontaktu z nagrzanymi powierzchniami.

Prawidłowe użytkowanie

- Przed każdym uruchomieniem urządzenia należy je skontrolować pod względem uszkodzeń. W przypadku gdy urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka wykazują widoczne uszkodzenia, użytkowanie urządzenia jest zabronione. Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia, ani wymiany przewodu lub wtyczki. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się niezwłocznie z działem obsługi Klienta (patrz rozdział „Obsługa Klienta").
- Przed każdym uruchomieniem urządzenia należy skontrolować, czy urządzenie jest czyste i suche oraz prawidłowo zamontowane i zamknięte.
- Nie wolno stosować innych akcesoriów niż oryginalne akcesoria załączone do urządzenia.
- Nie wolno nagrzewać urządzenia pustego dłużej niż 1 minutę. Nie wolno włączać silnika urządzenia, gdy jest ono puste.
- Nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności urządzenia wynoszącej 2 litry (oznaczenie **MAX** w pojemniku na produkty żywnościowe)!
- Nie wolno pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno transportować urządzenia podczas jego użytkowania.
- Dozownik należy przytrzymać, w przypadku gdy urządzenie działa z prędkością 5 lub szybciej lub w trybie „Turbo". Nasadkę mieszającą należy używać zawsze wraz z osłoną ostrza.
- W przypadku użycia nasadki mieszającej, urządzenie należy użytkować z maksymalną prędkością 4.
- Nie wolno dopuszczać do upadku urządzenia, ani nie poddawać go działaniu silnych uderzeń.
- Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie skrajnej temperatury oraz jej wahania, działanie wilgoci lub bezpośrednie nasłonecznienie.
- W przypadku usunięcia koszyczka z pojemnika na produkty żywnościowe, należy odłożyć go na powierzchnię odporną na wysokie temperatury, np. podstawkę pod naczynia.
- Nie umieszczać w oraz na urządzeniu przedmiotów łatwopalnych, jak np. papier, tektura lub tworzywo sztuczne.
- Wtyczkę urządzenia należy wyjąć z gniazdka:
  - jeśli urządzenie nie jest używane;
  - podczas użytkowania urządzenia występuje awaria;
  - przed burzą;
  - przed wyjęciem/ demontażem akcesoriów;
  - przed czyszczeniem urządzenia i akcesoriów.

  W celu odłączenia wtyczki od gniazdka, należy ciągnąć zawsze za wtyczkę, nie za przewód.
- Nie wolno dotykać urządzenia, przewodu ani wtyczki wilgotnymi dłońmi.
-

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 5 19.04.11 11:37

❒ Przed czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do całkowitego schłodzenia.

❒ Ostrza mieszającego oraz urządzenia podstawowego nie wolno myć w zmywarce!

Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje wszelkich wad powstałych wskutek niewłaściwego użytkowania, uszkodzenia urządzenia, osadzenia się kamienia lub prób naprawy urządzenia. Odnosi się to również do normalnej eksploatacji.

Elementy urządzenia

1. Uchwyt
2. Osłona ostrza
3. Łopatka
4. Końcówka mieszająca
5. Koszyczek
6. Urządzenie podstawowe z włącznikiem/wyłącznikiem (na tylnej ścianie), przewodem zasilającym i wtyczką sieciową
7. Pojemnik na produkty żywnościowe z zamontowanym ostrzem mieszającym (wewnątrz)
8. Blokada pokrywy
9. Przycisk do odblokowywania i zdejmowania pokrywy
10. Dozownik
11. Pokrywa

• Niniejsza instrukcja obsługi

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 6 19.04.11 11:37

Panel sterowania

ZEIT – CZAS
TEMP – TEMPERATURA
MOTOR – SILNIK
HEIZEN – NAGRZEWANIE
ÜBERLASTUNG – PRZECIĄŻENIE
Kneten – Zagniatanie

A Wyświetlacz

B Zdefiniowany czas obróbki

C Zdefiniowana prędkość silnika

D Czerwona lampka kontrolna (wskazuje na przeciążenie urządzenia)

E Przycisk **Zagniatanie** (włącza i wyłącza program „Zagniatanie")

F Przycisk **Silnik** (definiuje prędkość silnika **(C)** na wyświetlaczu; prędkość ustawia się za pomocą przycisków **+** i **-** **(I** i **H)**)

G Przycisk **Start/Stop** (uruchamia i zatrzymuje urządzenie)

H Przycisk **-** (zmniejsza prędkość silnika, temperaturę gotowania i czas obróbki)

I Przycisk **+** (zwiększa prędkość silnika, temperaturę gotowania i czas obróbki)

J Przycisk **Turbo** (włącza funkcję „Turbo")

K Przycisk **Temp** (definiuje temperaturę gotowania **(N)** na wyświetlaczu; temperaturę ustawia się za pomocą przycisków **+** i **-** **(H** i **I)**)

L Przycisk **Czas** (definiuje czas obróbki **(B)** na wyświetlaczu; czas ustawia się za pomocą przycisków **+** i **-** **(H** i **I)**)

M Pomarańczowa lampka kontrolna (wskazuje, że urządzenie nagrzewa się)

N Zdefiniowana temperatura gotowania

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 7 19.04.11 11:37

Przed pierwszym użyciem

Przed użytkowaniem urządzenia należy:

- wypakować zawartość opakowania,
- wyczyścić urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie").

Rozpakowanie

UWAGA!

3 Opakowanie należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się!

Z opakowania wyjmij wszystkie elementy i sprawdź, czy są kompletne (patrz rozdział „Elementy urządzenia") oraz nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń elementów, ich użytkowanie jest zabronione(!). W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi Klienta (patrz rozdział „Obsługa Klienta").

Akcesoria

Ostrze mieszające

Ostrze mieszające jest przeznaczone w szczególności do rozdrabniania i mieszania twardych produktów żywnościowych lub płynów. W chwili otrzymania urządzenia jest ono już zamontowane w pojemniku na produkty żywnościowe.

Osłona ostrza

Osłona ostrza jest przeznaczona w szczególności do mieszania i rozdrabniania miękkich produktów żywnościowych lub płynów. Aby zastosować osłonę ostrza, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

I. Z pojemnika na produkty wymontuj ostrożnie ostrze mieszające. W tym celu odkręć nakrętkę motylkową umieszczoną na dolnej ściance, kręcąc w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Z pojemnika na produkty żywnościowe wyjmij ostrze mieszające, chwytając je wyłącznie za trzpień.

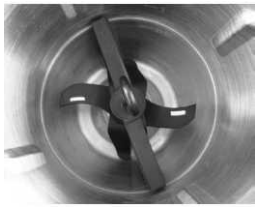
2. Umieść osłonę delikatnie na ostrzu zgodnie z rysunkiem. Osłona musi się zablokować. Przekręć osłonę ostrza w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż ząbki osłony znajdą się pod ostrzami nasadki mieszającej.
3. Zamontuj nasadkę mieszającą w pojemniku na produkty żywnościowe i przykręć od dołu nakrętkę motylkową.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 8 19.04.11 11:37

Nasadka mieszająca

Nasadka mieszająca jest przeznaczona w szczególności do zagniatania ciasta, podgrzewania mleka oraz do przyrządzania budyniu. Nie wolno używać jej bez osłony ostrza. Aby zastosować nasadkę mieszającą, postępuj zgodnie z poniższym opisem:

I. Osłonę ostrza umieść, zgodnie z opisem w punkcie „Osłona ostrza", na ostrzu mieszającym.



2. Nasadkę mieszającą umieść, zgodnie z rysunkiem, od góry na mocowaniu osłony ostrza.

Koszyczek

Koszyczek jest przeznaczony w szczególności do filtrowania soków owocowych i warzywnych oraz do duszenia produktów żywnościowych.

Dozownik

Dozownik jest przeznaczony w szczególności do odmierzania płynów. W celu dodania mniejszych produktów, przypraw itp. w trakcie obróbki, można zdjąć dozownik z pokrywy i dozować pożądane ilości produktów poprzez otwór w pokrywie.

Łopatka

Łopatka jest przeznaczona w szczególności do zeskrobywania produktów ze ścianek pojemnika na produkty żywnościowe, a także do mocowania koszyczka podczas filtrowania soków owocowych i warzywnych oraz do zatrzymywania kawałków owoców i warzyw podczas wylewania soku z pojemnika. Ponadto hak łopatki jest odpowiedni do wyjmowania koszyczka.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 9 19.04.11 11:37

Obsługa

UWAGA!

3 UWAGA gorące powierzchnie! W czasie użytkowania lub bezpośrednio po nim niektóre elementy urządzenia mogą być bardzo gorące. W celu podniesienia pokrywy, wyjęcia produktów żywnościowych lub wkładu do gotowania parowego bądź dodania produktów żywnościowych, należy zawsze używać ściereczek lub rękawic kuchennych. Pojemnik z produktami spożywczymi należy chwytać wyłącznie za uchwyt!!

3 UWAGA niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą! Podczas podnoszenia pokrywy należy zachować ostrożność. Z naczynia może wydostawać się gorąca para

3 UWAGA niebezpieczeństwo urazu przez rozcięcie! Ostrze mieszające w pojemniku na żywność jest bardzo ostre! Podczas jego usuwania, montażu lub czyszczenia należy zachować ostrożność.

3 W trakcie użytkowania lub po nim należy trzymać z dala od urządzenia włosy, dłonie i inne części ciała! Należy zachować szczególną ostrożność, w przypadku gdy urządzenie napełnione jest gorącymi płynami.

3 Nie wolno stosować innych akcesoriów niż oryginalne akcesoria załączone do urządzenia.

3 Nie wolno nagrzewać urządzenia pustego dłużej niż 1 minutę. Nie wolno włączać silnika urządzenia, gdy jest ono puste.

3 Nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności urządzenia wynoszącej 2 litry **(**oznaczenie **MAX** w pojemniku na produkty żywnościowe)!

3 Dozownik należy przytrzymać, w przypadku gdy urządzenia działa z prędkością 5 lub szybciej lub w trybie „Turbo". Nasadkę mieszającą należy używać zawsze wraz z osłoną ostrza.

3 Nasadkę mieszającą należy używać zawsze wraz z osłoną ostrza.

3 W przypadku użycia nasadki mieszającej, urządzenie należy użytkować z maksymalną prędkością 4.

3 W przypadku usunięcia koszyczka z pojemnika na produkty żywnościowe, należy odłożyć go na powierzchnię odporną na wysokie temperatury, np. podstawkę pod naczynia.

Przygotowanie

Urządzenie nie działa, w przypadku gdy pojemnik na produkty żywnościowe nie jest właściwie zamontowane na stacji bazowej lub pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawia się symbol **SYMBOL**. Zwróć uwagę na to, aby blokada na urządzeniu podstawowym znajdujowała się we właściwej pozycji zapewniającej prawidłowe zamknięcie pokrywy.

1. Urządzenie ustaw na suchym, płaskim, stabilnym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu, zapewniając przy tym odpowiednią ilość wolnego miejsca.
2. Blokadę przekręć o 90° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i naciśnij przycisk odblokowujący umieszczony na pokrywie. Podnieś pokrywę i zdejmij ją z pojemnika na produkty żywnościowe.

3. Przekręć pojemnik na produkty żywnościowe w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka ▼(na pojemniku) będzie wskazywać na otwartą blokadę (na urządzeniu podstawowym). Zdejmij pojemnik na produkty żywnościowe podnosząc go z urządzenia podstawowego.
4. Wybierz właściwą nasadkę (patrz rozdział „Akcesoria").
5. W pojemniku na produkty żywnościowe i/lub koszyczku umieść produkty i przyprawy. Zwróć uwagę na maksymalną pojemność wynoszącą 2 litry (oznaczenie **MAX** w pojemniku na produkty żywnościowe)! W pojemniku na produkty żywnościowe umieść koszyczek, jeśli ma zostać zastosowany.

W przypadku niektórych produktów żywnościowych, jak np. czosnek lub cebula, zalecamy najpierw podgrzać urządzenie przez ok. 1 minutę i dopiero potem dodać produkty do pojemnika.

6. Pojemnik na produkty żywnościowe umieść w urządzeniu podstawowym, tak aby strzałka ▼(na pojemniku) wskazywała na otwartą blokadę (na urządzeniu podstawowym). Przekręć pojemnik na produkty żywnościowe w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż strzałka ▼(na pojemniku) będzie wskazywać na zamkniętą blokadę (na urządzeniu podstawowym).
7. Pokrywę umieść na pojemniku na produkty żywnościowe w taki sposób, aby ząbki na pokrywie znajdowały się we wgłębieniach uchwytu pojemnika na produkty żywnościowe (patrz rysunek). Zamknij pokrywę. Pokrywa musi zamknąć się w sposób słyszalny. Blokadę przekręć o 90° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Obróbka

Podczas obróbki w każdej chwili możesz zdjąć pokrywę, aby np. dodać do pojemnika kolejne produkty. Po otwarciu blokady na urządzeniu podstawowym, silnik i zegar czasu obróbki zostają zatrzymane, a wartość temperatury gotowania zostaje zdeaktywowane. Na wyświetlaczu pojawia się symbol Po ponownym nałożeniu pokrywy na urządzenie oraz w przypadku prawidłowej pozycji blokady na urządzeniu podstawowym symbol znika. Naciśnij przycisk **Start/Stop**. Urządzenie uruchamia się ponownie. Czas obróbki upływa od momentu, w którym urządzenie zostało wcześniej zatrzymane. W celu dodania mniejszych produktów, przypraw itp. podczas obróbki, zamiast całej pokrywy możesz zdjąć sam dozownik umieszczony na pokrywie i dodać pożądane produkty przez otwór w pokrywie.

W każej chwili możesz przerwać obróbkę produktów, wciskając przycisk **Start/Stop**.

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przeciążeniem. W przypadku przeciążenia urządzenie wyłącza się automatycznie. Czerwona lampka kontrolna **(PRZECIĄŻENIE)** świeci się, a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. W takim przypadku wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj 15 minut, zanim uruchomisz ponownie urządzenie.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 11

19.04.11 11:37

Ręczne ustawianie czasu, temperatury i prędkości

1. Urządzenie podłącz do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka i ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **I.** Na wyświetlaczu, w górnym wierszu pojawi się **00 : 00** (wartość czasu obróbki), a w dolnym wierszu pojawi się **0 0** (wartość temperatury gotowania wartość prędkości silnika).
2. Czas obróbki: Naciśnij przycisk **Czas**. Na wyświetlaczu miga wartość minutowa. Za pomocą przycisków **+** i **–** ustawia się minuty. Wartość minutowa zwiększa lub zmniejsza się o całą minutę.
   Naciśnij ponownie przycisk **Czas**. Na wyświetlaczu miga wartość sekundowa. Za pomocą przycisków **+** i **–** ustawia się minuty. Wartość minutowa zwiększa lub zmniejsza się o całą minutę. Maksymalny czas obróbki wynosi 90 minut.
3. Temperatura gotowania: Naciśnij przycisk **Temp**. Na wyświetlaczy miga wartość temperatury. Za pomocą przycisków **+** i **–** ustawia się pożądaną temperaturę gotowania. Wartość temperatury zwiększa lub zmniejsza się o 10 °C, począwszy od 30 °C. Maksymalna temperatura gotowania wynosi 120 °C.

   W celu ustawienia temperatury gotowania, ustaw najpierw czas obróbki. W przeciwnym razie przycisk **Temp** będzie nieaktywny.

   - Jeżeli nie chcesz ustawić temperatury gotowania, czas obróbki oraz prędkość silnika możesz ustawić w dowolnej kolejności.

4. Prędkość silnika: Naciśnij przycisk **Silnik**. Na wyświetlaczu miga wartość prędkości. Za pomocą przycisków **+** i **–** ustawia się pożądaną prędkość silnika. Wartość prędkości zwiększa lub zwiększa się o 1 poziom. Maksymalna prędkość silnika wynosi 9.

   Urządzenie wymusza w przypadku ustawienia temperatury gotowania również wybór prędkości silnika. W przeciwnym razie urządzenie nie uruchomi się. W przypadku ustawienia temperatury gotowania, można ustawić maksymalną prędkość silnika na poziomie 5.

   - Urządzenie można uruchomić również w przypadku, gdy ustawiona została wyłącznie prędkość silnika. W takim przypadku urządzenie działa przez 20 minut, a następnie zatrzymuje się automatycznie.

5. W celu uruchomienia urządzenia, naciśnij przycisk **Start/Stop**. Urządzenie rozpocznie pracę oraz odliczanie czasu obróbki (w dół). W przypadku ustawienia wyłącznie jednej prędkości silnika, rozpocznie się naliczanie czasu obróbki (w górę). W przypadku ustawienia temperatury gotowania świeci się pomarańczowa lampka kontrolna **(NAGRZEWANIE).**

   Jeżeli przed uruchomieniem urządzenia ustawiono czas obróbki, temperaturę gotowania i prędkość silnika, wartości te będzie można zmienić w dowolnym momencie podczas obróbki. Zwróć uwagę na to, że nie można wybrać prędkości silnika!

   Jeżeli przed uruchomieniem ustawiono wyłącznie prędkość silnika, podczas obróbki można zmienić wartości prędkości silnika oraz czasu obróbki.

6. Po upływie czasu obróbki urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. W przypadku gdy przed uruchomieniem urządzenia ustawiono temperaturę gotowania, urządzenie przestaje grzać. Pomarańczowa lampka kontrolna **(NAGRZEWANIE)** gaśnie. Silnik pracuje w dalszym ciągu bez przerwy przez 10 minut na zdefiniowanym poziomie prędkości. W takim przypadku można zatrzymać urządzenie w dowolnej chwili za pomocą przycisku **Start/Stop**. W przypadku gdy urządzenie nie zostanie zatrzymane przed upływem tego czasu, urządzenie po 5 minutach wydaje ponownie sygnał dźwiękowy.
   W przypadku gdy przed uruchomieniem urządzenia nie ustawiono temperatury gotowania, urządzenie zatrzymuje się automatycznie po upływie czasu obróbki.
   W przypadku gdy przed uruchomieniem urządzenia nie ustawiono czasu obróbki, urządzenie zatrzymuje sie automatycznie po 20 minutach i wydaje dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy.
7. W celu wyłączenia urządzenia, ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **O** i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Program „Zagniatanie"

1. Urządzenie podłącz do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka i ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **I.** Na wyświetlaczu, w górnym wierszu pojawi się **00 : 00** (wartość czasu obróbki), a w dolnym wierszu pojawi się **0 0** (wartość temperatury gotowania wartość prędkości silnika).
2. Naciśnij przycisk **Zagniatanie**. Temperatura gotowania jest ustawiana automatycznie na 0°C, a prędkość silnika – na poziomie 3. Na wyświetlaczu pojawia się symbol **.**

Prędkość silnika i temperaturę gotowania można w programie „Zagniatanie“ nie można zmieniać. Ustawić można wyłącznie czas obróbki.

3. Czas obróbki: Naciśnij przycisk **Czas**. Na wyświetlaczu miga wartość minutowa. Za pomoca przycisków **+** i **–** ustawia się minuty. Wartość minutowa zwiększa lub zmniejsza się o całą minutę. Naciśnij ponownie przycisk **Czas**. Na wyświetlaczu miga wartość sekundowa. Za pomoca przycisków **+** i **–** ustawia się minuty. Wartość minutowa zwiększa lub zmniejsza się o całą minutę. Maksymalny czas obróbki wynosi 90 minut.

Program „Zagniatanie“ możesz uruchomić również bez definiowania czasu obrobki. W takim przypadku urządzenie działa 20 minut, a następnie zatrzymuje się automatycznie.

4. Za pomocą przycisku **Start/Stop** uruchom urządzenie. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie zmiennym: 3 sekundy pracy i 4 sekundy przerwy. Rozpocznie się odliczanie czasu obróbki (w dół). W przypadku gdy nie ustawiono czasu obróbki, rozpocznie się naliczanie czasu obróbki (w górę).

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 13

19.04.11 11:37

• Podczas pracy urządzenia w programie „Zagniatanie“, w każdej chwili można zmienić czas obróbki. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku **Zagniatanie** program zostanie wyłączony, a symbol zgaśnie.

- W przypadku uruchomienia urządzenia z ręcznie ustawionymi wartościami czasu obróbki, temperatury gotowanie i prędkości silnika, uruchomienie programu „Zagniatanie“ nie jest możliwe. W takim przypadku przycisk **Zagniatanie** jest nieaktywny.

5. Po upływie ustawionego czasu obróbki urządzenie zatrzymuje się automatycznie. W przypadku gdy przed uruchomieniem urządzenia nie ustawiono czasu obróbki, urządzenia zatrzymuje się automatycznie po 20 minutach. W obu przypadkach urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, a symbol na wyświetlaczu gaśnie.
6. W celu wyłączenia urządzenia ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **O** i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Funkcja „Turbo"

UWAGA!

3 W przypadku użycia funkcji „Turbo" dla ciepłych lub gorących produktów żywnościowych, waga produktów w pojemniku nie może przekraczać 1 kg!

Za pomocą funkcji „Turbo" można rozdrabniać bardzo twarde produkty żywnościowe i kostki lodu.

- Do użycia funkcji „Turbo" nie trzeba definiować wartości czasu obróbki, temperatury gotowania ani prędkości silnika.
- W przypadku gdy przed uruchomieniem urządzenia ustawiono temperaturę gotowania, uruchomienie funkcji „Turbo" w trakcie obróbki nie jest możliwe. W takim przypadku przycisk **Turbo** jest nieaktywny.
- W przypadku ustawienia czasu obróbki i/lub prędkości silnika przed uruchomieniem urządzenia lub w przypadku uruchomienia programu „Zagniatanie“, uruchomienie funkcji „Turbo" w trakcie obróbki jest możliwe w dowolnej chwili. Jednak w takim przypadku wszystkie ustawione wcześniej wartości ulegną skasowaniu (wyzerowanie).

1. Urządzenie podłącz do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka i ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **I.**
2. W celu uruchomienia funkcji „Turbo", naciśnij i przytrzymaj przycisk **Turbo**. Drugą dłonią przytrzymaj dozownik umieszczony w pokrywie. Na wyświetlaczu pojawia się TURBO. Rozpocznie się naliczanie czasu obróbki (w górę).
3. W celu wyłączenia funkcji „Turbo", puść przycisk **Turbo**. Urządzenie zatrzymuję sie niezwłocznie.
4. W celu wyłączenia urządzenia, ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **O** i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Wskazówki w zakresie obróbki produktów żywnościowych

Poniżej zamieszczono kilka wskazówek dotyczących obróbki produktów żywnościowych. Pamiętaj, że są to wyłącznie zalecenia wymagające dopasowania do danych okoliczności!

Gotowanie produktów żywnościowych

- Pojemność maks. 2 litry
- Czas obróbki: 45 minut
- Temperatura gotowania: 120 °C
- Prędkość silnika: 3

Rozdrabnianie warzyw

- Pojemność maks. 2 litry
- Czas obróbki: 45 sekund
- Prędkość silnika: 6

Rozdrabnianie kostek lodu

- Pojemność maks. 300 g kostek lodu
- Czas obróbki: 1 minuta
- Prędkość silnika: 9, alternatywnie funkcja „Turbo"

Przyrządzanie soku marchwiowego

- Pojemność maks. 300 g marchwi i 600 ml wody
- Czas obróbki: 1 minuta
- Prędkość silnika: 9, alternatywnie funkcja „Turbo"

Mielenie kawy

- Pojemność maks. 200 g kawy ziarnistej
- Czas obróbki: 2 minuty
- Prędkość silnika: 9, alternatywnie funkcja „Turbo"

Czyszczenie i przechowywanie

UWAGA!

3 Przed czyszczeniem urządzenie należy pozostawić do całkowitego ochłodzenia.

3 Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

3 Należy upewnić się, że urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka nie wpadną do wody lub innej cieczy, ani nie będą miały z nimi styczności.

3 W celu uniknięcia osadzania się kamienia, należy czyścić urządzenie natychmiast po każdym użyciu.

3 Niebezpieczeństwo urazu przez rozcięcie! Ostrze mieszające umieszczone w pojemniku na żywność jest bardzo ostre! Podczas jego usuwania, montażu lub czyszczenia należy zachować ostrożność.

3 Do czyszczenia nie wolno stosować środków żrących ani szorujących, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia powierzchni.

3 Ostrza mieszającego oraz urządzenia podstawowego nie wolno myć w zmywarce!

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłaczone od sieci elektrycznej!
2. Zdejmij pokrywę z pojemnika na produkty żywnościowe.
3. Ze zbiornika na produkty żywnościowe zdejmij koszyczek, jeśli zastosowano.
4. Z urządzenia podstawowego wyjmij pojemnik na produkty żywnościowe a płyn, jeśli występuje, przelej do innego pojemnika.
5. Z ostrza mieszającego zdejmij, jeśli zastosowano, nasadkę mieszającą oraz osłone ostrza.
6. Nakrętkę motylkową na dolnej ściance pojemnika na produkty żywnościowe kręć w kierunku przeciwnym do ruchu wkazówek zegara, a następnie wyjmij ostrze mieszające ostrożnie z pojemnikam chwytając ostrze wyłacznie za trzpień.
7. Wszystkie użyte akcesoria, pojemnik na produkty żywnościowe oraz pokrywę wraz z dozownikiem wyczyść ciepłą, czystą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wszystkie elementy wypłukaj pod bieżącą wodą.
8. Urządzenie podstawowe wyczyść lekko wilgotną, miękką ściereczką i wysusz za pomocą miękkiej ściereczki.
9. Przed zmontowaniem urządzenia i/lub odstawieniem go w suche, czyste i niedostępne dla dzieci miejsce, pozostaw wszystkie elementy do całkowitego wysuszenia.

Dane techniczne

Model:	KA-6510
Napięcie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	l400 W (element grzewczy: l300 W; silnik: 600 W)
Klasa zabezpieczenia:	I
Maks. pojemność:	2 litry

Utylizacja

Opakowanie podlega recyklingowi. Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska i przekazać je do punktu surowców wtórnych.

Urządzenie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Należy przekazać je do punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Szczegółowych informacji udziela administracja lokalna.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 16 19.04.11 11:37

Obsługa Klienta

W przypadku pytań dotyczących urządzenia, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi Klienta: DS Produkte GmbH, I9258 GALLIN, NIEMCY, tel. 0I80-5003530 *), e-mail: service@dspro.de

*) I4 centy/min. z niemieckiej sieci stacjonarnej Telekom AG, ceny w sieciach komórkowych mogą się różnić od podanych stawek (maks. 42 centy/min.).

W związku z ciągłym udoskonalaniem zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji w dowolnej chwili produktu, opakowania lub załączonych dokumentów.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch I, I9258 GALLIN, NIEMCY
Wszelkie prawa zastrzeżone.

GB

Contents

Meaning of symbols in this manual ____ I9

Safety guidelines ____ 19

Proper use ____ I9

Risk of injury ____ I9

For your health's sake ____ 20

Correct installation and connection ____ 20

Proper use ____ 2I

Warranty conditions ____ 2I

Scope of supply and equipment overview ____ 22

Control panel ____ 23

Before the first use ____ 24

Unpacking ____ 24

Accessories ____ 24

Stirrer blade ____ 24

Blade protection ____ 24

Stirrer ____ 25

Strainer basket ____ 25

Measuring cup ____ 25

Spatula ____ 25

Use ____ 26

Prior to use ____ 26

Preparation ____ 27

Preparation tips ____ 30

Cooking foodstuff ____ 30

Mince vegetables ____ 30

Mince ice cubes ____ 30

Prepare carrot juice ____ 30

Grinding coffee ____ 30

Cleaning and storage ____ 3I

Technical data ____ 3I

Disposal ____ 32

Customer Service 32

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 18 {g} 19.04.11 11:37

Dear customer,

Thank you for choosing the "Gourmet Maxx" Mix & More 9inl food processor. Besides mixing, mincing, kneading and mashing foods, you can automatically cook food with this handy food processor.

We hope that you enjoy your food processor and bon appetit!

Please read the Instruction Manual carefully before using the appliance and keep it in a safe place. If the appliance is passed on, this Instruction Manual must also be handed over. The manufacturer and the importer do not accept any liability if the instructions in this manual are not observed!

Meaning of symbols in this manual

A All safety guidelines are indicated with this symbol. Read these carefully and observe the safety guidelines in order to prevent personal injury and property damages.

Tips and recommendations are indicated with this symbol.

5 Suitable for foodstuff.

Safety guidelines

Proper use

- This appliance is suitable for mixing, mincing, kneading, mashing and cooking foodstuff.
- This appliance is not a deep fryer. Do not attempt to deep-fry foodstuff in this appliance.
- This appliance is intended for private use and not for commercial use.
- Only use the appliance as described in the manual. Any other use is considered to be improper use.
- The appliance is not meant to be used with an external timer or with a separate remote control system.

A Risk of injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a risk of suffocation!
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with sensory or mental impairment or lacking capabilities due to lacking experience and/or lacking knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they received instructions of this person on how to use this appliance. Children must be super-vised in order to ensure that they do not play with the appliance.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 19 19.04.11 11:37

- ATTENTION! Hot surfaces! Parts of the appliance can be very hot while it is being used or immediately thereafter. Always use oven cloths or kitchen gloves when opening the lid, taking out foodstuff or the steamer insert or when adding food. Only hold the food container on the handle!
- ATTENTION Risk of scalding due to steam emission! Be careful when opening the lid. Hot steam can escape.
- ATTENTION! Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it. - Keep your hair, hands and other parts of your body away from the appliance when using it and also thereafter! Be particularly careful when handling the appliance while it contains hot liquid.

For your health's sake

- The appliance can be afflicted by product residues. Clean it thoroughly before first use and after every use, in order to avoid health impairment. Please read the related tips in the chapter "Cleaning and storage".
- Only use fresh food, of which the best-before date has not yet expired.

Correct installation and connection

- Only use and store the appliance out of reach of children. The power cable should be out of reach of children. They could pull down the appliance with the cable. - Only use the appliance in closed rooms.
- Always install the appliance with clear space on a dry, level, solid and heat-resistant base. - Maintain sufficient clearance to other heat sources e. g. hot plates or ovens, in order to avoid damage to the appliance. - Install the appliance in a position where neither the appliance, the power cable nor the plug can drop into or get into contact with water or other liquids, in order to avoid electrical shock.
- The appliance should never be installed and used in the vicinity of flammable materials (curtains, textiles, etc.).
- Never operate the appliance on a hob or in the vicinity of a gas source.
- Only connect the appliance to a correctly installed plug socket, equipped with a ground fault interrupter. The plug socket must be accessible after connection. The mains voltage must correspond to the technical specifications of the appliance. Only use proper extension cables of which the technical specifications correspond to those of the appliance.
- Ensure that the connected power cable does not pose a risk of tripping. Don't let the cable hang over the edges of tables or kitchen counters. Someone might get caught in the cable and pull the appliance down.
- Lay the cable so that it will not be squeezed or kinked and does not make contact with any hot surfaces.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 20 19.04.11 11:37

Proper use

- Check the appliance for damage before every use. The appliance must not be used if the appliance, the power cable or the plug show any visible signs of damage. Don not try to repair the appliance yourself or to replace the power cable or the plug. In case of damage, immediately contact the customer service (see the chapter "Customer service").
- Before every use check whether the appliance is clean and dry and has been assembled and closed correctly.
- Do not use any additional accessories. Only use accessories supplied by the manufacturer.
- The appliance must not be heated for more than 1 minute while it is empty. Do not let the motor run when the appliance is empty.
- Ensure that the maximum filling quantity of 2 l (**MAX** marking in the food container) is not exceeded!
- Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not transport the appliance while it is in use.
- Hold the measuring cup steady when working with a motor speed of 5 or higher, or with the "Turbo" function.
- Never use the stir insert without blade protection.
- When using the stir insert, do not operate the appliance at motor speeds exceeding 4.
- Do not drop the appliance and do not subject it to heavy shocks.
- Do not subject the appliance to extreme temperatures, extreme temperature fluctuations, moisture or direct sunlight.
- When removing the strainer basket from the food container, place it on a heat resistant surface. e. g. casserole stand.
- Do not place any easily inflammable objects e. g. paper, cardboard or plastic into or on top of the appliance.
- Pull the plug out of the plug socket:
  - when the appliance is not used,
  - if a fault occurs during operation,
  - before an electrical storm,
  - before taking out and/or removing accessories,
  - before cleaning the appliance or accessories.
- If you want to pull the plug out of the plug socket, always pull on the plug and never on the cable.
- Never touch the appliance, the power cable or the plug with wet hands.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- The stirrer blade and the base unit are not dishwasher-proof!

Warranty conditions

All defects caused by improper use, damage, calcification or repair attempts are excluded from the warranty. This also applies to wear and tear.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 22 19.04.11 11:37

Scope of supply and equipment overview

1. Handle
2. Blade protection
3. Spatula
4. Stirrer
5. Strainer basket
6. Base unit with ON/OFF switch (at the back), power cable and plug
7. Food container with fitted stirrer blade (inside)
8. Lid locking lever
9. Unlatching button to remove the lid
10. Measuring cup
11. Lid

- This instruction manual

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 23 19.04.11 11:37

Control panel

A Display

B Display of the set preparation time **C**

Display of the set motor speed

D Red indicator lamp (shows that the appliance is overloaded)

E **Kneten** button (knead) (to activate and de-activate the "Knead" programme)

F **Motor** button (to select motor speed **(C)** on the display; the speed can now be set with the **+** and **-** buttons **(I** and **H)) G Start/Stop** button (to start and stop the appliance)

H - button (to reduce motor speed, cooking temperature or preparation time) **I +** button (to increase motor speed, cooking temperature or preparation time) **J** **Turbo** button (for switching on the "Turbo" function)

K Temp button (to set cooking temperature **(N)** on the display; temperature can now be set with the **+** and **-** buttons **(I** and **H)) L** **Zeit** button (time) (to set preparation time **(B)** on the display; time can now be set with the **+** and **-** buttons **(I** and **H) M** Orange indicator lamp (shows that the appliance is heating) **N** Display of the set cooking temperature

Before the first use

Before using the appliance you must:

- unpack the scope of supply,
- clean the appliance (see the chapter "Cleaning and storage"). **unpacking**

ATTENTION!

⇝ Keep children and animals away from the packaging material. There is a risk of suffocation!

Unpack all parts and check the scope of supply for completeness (see the chapter "Scope of supply and equipment overview") and for transport damage. If there is any damage to some of the parts, do not use them(!), but contact our customer service (see the chapter "Customer service").

Accessories

Stirrer blade

The stirrer blade is particularly suited for mincing and mixing hard foodstuff or liquids. It is already fitted in the food container when the appliance is delivered.

Blade protection

The stirrer blade protection is particularly suited for mincing and mixing soft foodstuff or liquids. If you want to use the blade protection, proceed as follows:

1. Remove the stirrer blade from the food container. Unscrew the wing nut at the bottom of the food container counter clockwise. You can now remove the stirrer blade from the food container. Only handle the stir blade on the cone.

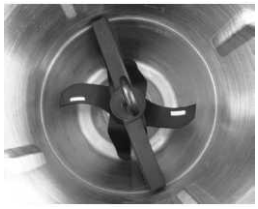
2. Attach the blade protection to the stirrer blade with a slight offset, as shown. The blade protection must latch in. The turn the blade protection clockwise until the latch of the blade protection are positioned underneath the blades of the stirrer insert.
3. Insert the stir insert into the food container and tighten the wing nut from below.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 25 19.04.11 11:38

Stirrer

The stir insert is particularly suited for kneading dough, warming up milk and preparing pudding. It must never be used without blade protection. If you want to use the stir insert, proceed as follows:

1. Attach the blade protection to the stirrer blade as described in the section "Blade protec-tion".



2. Attach the stir insert from the top onto the mounting of the blade protection, as shown.

Strainer basket

The strainer basket is suitable both for straining fruit or vegetable juice and for steaming food-stuff.

Measuring cup

The measuring cup is suitable for measuring liquids. If you want to add small amounts of food-stuff, like spices or similar, during preparation, you can remove the measuring cup from the lid and add the foodstuff through this opening.

Spatula

The spatula is suitable to scrape out the food container, but can also be used when straining fruit or vegetable juice to steady the strainer basket and to retain fruit and vegetable pieces when pouring out. In addition the hook on the spatula is suitable for removing the strainer insert.

üse

ATTENTION!

- Hot surfaces! Parts of the appliance can be very hot while it is being used or immediately thereafter. Always use oven cloths or kitchen gloves when opening the lid, taking out foodstuff or the steamer insert or when adding food. Only hold the food container on the handle!
- Risk of scalding due to steam emission! Be careful when opening the lid. Hot steam can escape.
- Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it.
- Keep your hair, hands and other parts of your body away from the appliance when using it and also thereafter! Be particularly careful when handling the appliance while it contains hot liquid.
- Do not use any additional accessories. Only use accessories supplied by the manufacturer.
- The appliance must not be heated for more than 1 minute while it is empty. Do not let the motor run when the appliance is empty.
- Ensure that the maximum filling quantity of 2 l (**MAX** marking in the food container) is not exceeded!
- Hold the measuring cup steady when working with a motor speed of 5 or higher, or with the "Turbo" function.
- Never use the stir insert without blade protection.
- When using the stir insert, do not operate the appliance at motor speeds exceeding 4.
- When removing the strainer basket from the food container, place it on a heat resistant surface. e. g. casserole stand.

Prior to use

The appliance will not operate if the food container has not been seated properly in the base unit or if the lid is not closed properly. In this case the display show the

symbol s/ l. Please observe that the lid locking lever of the base unit must also be in the correct position to correctly close the lid.

1. Install the appliance with clear space on a dry, level, solid and heat resistant base.
2. Turn the lid locking lever counter clockwise by 90° and press the unlatching button on the lid. You can now lift the lid and remove it from the food container.
3. Turn the food container clockwise until the arrow ▼ (on the container) points to the opened lock 🔓(on the base unit). You can now remove the food container from the base unit.
4. Select the required insert (see the chapter "Accessories").
5. Place the required foodstuff and spices into the food container and/or strainer basket. Observe the maximum filling quantity of 2 l (**MAX** marking in the food container)! If you use the strainer basket, place it in the food container.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 27 19.04.11 11:38

For some foodstuff e. g. garlic or onions, we recommend to pre-heat the appli-ance and only to add the foodstuff later on into the food container.

6. Insert the food container into the base unit so that the arrow ▼ (on the container) points to the opened lock 't (on the base unit). Turn the food container counter clockwise until the arrow ▼ (on the container) points to the closed lock fl (on the base unit).

7. Now place the lid on the food container so that the latches of the lid latch into the notches at the top of the food container (see diagram). Close the lid. The lid must latch in audibly. Turn the lid locking lever clockwise by 90°.

Preparation

During preparation you can remove the lid at any time, e. g. to place more food in the food container. Whenever the lid locking lever on the base unit is opened, the motor and the preparation time are stopped and the cooking temperature

is switched off. The displays shows the symbol < J l. When the lid has been replaced on the appliance and the lid locking lever on the base unit is in the cor-rect position, the symbol disappears. Now press the **Start/Stop** button. The appliance restarts. The preparation time counts down from the time when the appliance was previously switched off.

- If you want to add small amounts of food or spices etc. to the food container during preparation, you can just remove the measuring cup from the lid instead of the entire lid, and add the required foodstuff through this opening in the lid.
- Preparation can be interrupted manually at any time by pressing the **Start/Stop** button.
- The appliance is furnished with overload protection. In case of overload, the ap-pliance switches off automatically. The red indicator lamp **(ÜBERLASTUNG** = overload) lights up and the appliance beeps. In this case pull the plug out of the plug socket and wait for 15 minutes before using the appliance again.

Setting time, temperature and speed manually

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I.** The top line of the display shows **00 : 00** (display of the preparation time) and in the bottom line **0 0** (display of cooking temperature display of motor speed).
2. Preparation time: Press the **Zeit** button (time) once. The minutes display flashes. You can now set the minutes with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the minute display is increased or decreased by 1 minute.
   Press the **Zeit** button (time) a second time. The seconds display flashes. You can now set the seconds with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the second display is increased or decreased by 1 second.
   The maximum preparation time that can be set is 90 minutes.

3.

Cooking temperature: Press the **Temp** button. The temperature display flashes. You can now set the required cooking temperature with the **+** and **-** buttons. The temperature display is increased or decreased by 10 °C, starting at 30 °C. The maximum cooking temperature that can be set is 120 °C.

If you want to set a cooking temperature, you must first set the preparation time. Else the **Temp** button is not activated.

- If you do not want to set a cooking temperature, you can set the preparation time and motor speed in any sequence.

4. Motor speed: Press the **Motor** button. The speed display flashes. You can now set the required motor speed with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the speed is increased or decreased by 1. The maximum motor speed that can be set is 9.

The appliance is designed in such a way that when a cooking temperature is set, a motor speed must also be set. Else the appliance will not start. A maximum motor speed of 5 can be set if a cooking temperature has been set.

- The appliance can be started even if only the motor speed has been set. In this case the appliance operates for 20 minutes and then stops automatically.

5. Press the **Start/Stop** button to start the appliance. The appliance starts to operate and the set preparation time starts to count down. If only a motor speed was set, the preparation time counts up. If a cooking temperature was set, the orange indicator lamp **(HEIZEN** = heating) lights up.

If you have set a preparation time, cooking temperature and motor speed before starting, these values can be changed at any time during preparation. Please note that the motor speed cannot be set to 0!

- If a motor speed was set before starting, the motor speed and preparation time can be changed during preparation.

6. After expiry of the preparation time the appliance beeps ten times. If a cooking tem-perature was set before starting, the appliance stops heating. The orange indicator lamp **(HEIZEN** = heating) extinguishes. However, the motor continues to operate at the set speed for 10 minutes without interruption. In this case the appliance can be stopped at any time with the **Start/Stop** button. If you do not stop the appliance prematurely, it will beep again after 5 minutes.
If a cooking temperature was set before starting, the appliance automatically stops after expiration of the preparation time.
If no cooking temperature was set before starting, the appliance automatically stops after 20 minutes and beeps ten times.
To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

7.

Using the "Knead" programme

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I.** The top line of the display shows **00 : 00** (display of the preparation time) and in the bottom line **0 0** (display of cooking temperature display of motor speed).

2.

3. Press the **Kneten** button (knead). The cooking temperature is automatically set to 0°C and the motor speed to 3. The displays shows the symbol C^^B^.

Motor speed and cooking temperature cannot be changed in the "Knead" programme. Only the preparation time can be set.

Preparation time: Press the **Zeit** button (time) once. The minutes display flashes. You can now set the minutes with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the minute display is increased or decreased by 1 minute.
Press the **Zeit** button (time) a second time. The seconds display flashes. You can now set the seconds with the **+** and **-** buttons. By pressing the button once, the second display is increased or decreased by 1 second.
The maximum preparation time that can be set is 90 minutes.

You can start the "Knead" programme without setting the preparation time. In this case the appliance operates for 20 minutes and then stops automatically.

4. Start the appliance with the **START/STOP** button. The appliance starts working for 3 seconds and stopping for 4 seconds. The preparation time that was set, starts counting down. If no preparation time was set, the preparation time counts up.

When the appliance operates in the "Knead" programme, you can change the preparation time at any time. By pressing the **Kneten** button (knead) again, the "Knead" programme is aborted and the symbol C<JJJJJJJJJJJJ> disappears. • If the appliance was started with manually set values for preparation time, cooking temperature and motor speed, then the "Knead" programme can no longer be activated. The **Kneten** button (knead) is then deactivated.

5. After expiry of the set preparation time the appliance automatically stops. If no preparation time was set before starting, the appliance automatically stops after 20 minutes. In both cases the appliance beeps ten times and the symbol <^^B> in the display disappears. To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

6.

Using the "Turbo" function

ATTENTION! Ä

~ If you use the "Turbo" function for warm or hot foodstuff, the weight of the foodstuff in the food container must not exceed 1 kg!

Very hard foodstuff and ice cubes can be minced with the "Turbo" function. In order to be able to use the "Turbo" function, no preparation time, cooking temperature or motor speed need to be set.

If a cooking temperature was set before starting, the "Turbo" function cannot be switched on during preparation. The **Turbo** button is then deactivated. If a cooking temperature and/or motor speed was set before starting, or if the "Knead" programme was selected, the "Turbo" function can be switched on at any time during preparation. However, all previously set values are reset to 0.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 30 {g}
19.04.11 11:38

1. Connect the appliance to a properly installed, well accessible plug socket and place the ON/OFF switch in position **I.**
2. Press and hold the **Turbo** button to switch on the "Turbo" function. Please ensure that you hold the measuring cup in the lid steady with your other hand. The display shows **TURBO.** The preparation time starts counting down.
3. Release the **Turbo** button to switch off the "Turbo" function. The appliance stops im-mediately.
4. To switch off the appliance, place the ON/OFF switch to **O** and pull the plug out of the plug socket.

Preparation tips

Below are some preparation tips. Please note that these are only recommendations, which might need to be adapted individually under certain circumstances!

Cooking foodstuff

- Filling quantity: max. 2 l
- Preparation time: 45 minutes
- Cooking temperature: 120 °C
- Motor speed: 3

Mince vegetables

- Filling quantity: max. 2 l
- Preparation time: 30 seconds
- Motor speed: 6

Mince ice cubes

- Filling quantity: max. 300 g
- Preparation time: 1 minute
- Motor speed: 9 Alternatively: "Turbo" function

Prepare carrot juice

- Filling quantity: max. 400g carrots and 600 ml water
- Preparation time: 1 minute
- Motor speed: 9 Alternatively: "Turbo" function

Grinding coffee

- Filling quantity: max. 200g
- Preparation time: 2 minutes
- Motor speed: 9 Alternatively: "Turbo" function

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 32 19.04.11 11:38

Cleaning and storage

ATTENTION!

~ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it. ~ Pull the plug out of the plug socket before cleaning.

~ Ensure that the appliance, the power cable or the plug does not fall into or get into contact with water or other liquids. ~ Clean the appliance immediately after every use in order to prevent germ formation. ~ Risk of cutting! The stirrer blade in the food container is very sharp! Be careful when removing, inserting or cleaning it. ~ Do not use any etching or abrasive detergents for cleaning. They could damage the surface. ~ The stirrer blade and the base unit are not dishwasher-proof!

1. Ensure that the appliance has been disconnected from the mains.
2. Remove the lid of the food container.
3. If you use the strainer basket, remove it from the food container.
4. Remove the food container from the base unit and pour the foodstuff into a bowl, if ap-plicable.
5. If you use the stir insert and the blade protection, pull them upwards off the stir blade.
6. Turn the wing nut at the bottom of the food container counter clockwise and carefully remove the stir blade from the food container. Only handle the stir blade on the cone.
7. Clean all used accessories, the food container and the lid with measuring cup with warm, clean water and some detergent. Rinse all parts under running water.
8. Clean the base unit with a moist, soft cloth and dry with a soft cloth.
9. Allow to dry completely before assembling the appliance again and/or storing it in a dry, clean place which is inaccessible for children.

Technical data

Model:	KA-6510
Power supply:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1400 W (heater element: 1300 W; motor: 600 W)
Protection class: Max. filling quantity:	2 l

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 33 19.04.11 11:38

Disposal

The packaging material is reusable. Dispose of the packaging material in an environ-mentally compatible manner and bring it to a materials collection point.

Dispose of the appliance in an environmentally compatible manner. Dispose of it in a recycling facility for electrical and electronic waste appliances.
More detailed information can be obtained from your local municipality.

Customer Service

Should you have any questions regarding the appliance, please contact our customer service: DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY Tel. +49 (0) 180-5003530 *) E-mail: service@dspro.de

*) subject to service charges,

We reserve the right to change the product, packaging or package documentation at any time within the scope of our continued further development.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

19.04.11 11:38
06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 35

Sommaire

Signification des pictogrammes de ce mode d'emploi ____ 35
Consignes de securite ____ 35
Emploi conforme ä l'usage prevu ____ 35
Risques de blessures ____ 35
Hygiene et sante ____ 36
Mise en place et raccordement correct ____ 36
Utilisation correcte ____ 37
Recours ä la garantie du fabricant ____ 38
Pieces fournies et apercu de l'appareil ____ 39
Panneau de commande ____ 40
Avant la premiere utilisation ____ 41
Deballage ____ 41
Accessoires ____ 41
Lame ä melanger ____ 41
Protecteur de la lame ____ 41
Agitateur ____ 42
Panier ____ 42
Verre gradue ____ 42
Spatule ____ 42
Utilisation ____ 43
Preparatifs ____ 43
Preparation ____ 44
Astuces et recettes ____ 48
Cuisson des aliments ____ 48
Petits morceaux de legumes ____ 48
Pilage des glacons ____ 48
Preparation d'un jus de carottes ____ 48
Mouture du cafe ____ 48
Nettoyage et rangement ____ 48
Caracteristiques techniques ____ 49
Elimination ____ 49
Service apres-vente ____ 50

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 36 19.04.11 11:38

Chere cliente, cher client,

sinceres felicitations pour l'achat de ce robot-cuiseur multifonction Mix & More 9enl « Gourmet Maxx ». Ce robot menager pratique vous permettra, non seulement, de mixer, de hacher, de petrir et d'ecraser les aliments pour les reduire en puree, mais egalement de les cuire automatiquement et directement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et bon appetit !

Veuillez lire le mode d'emploi de l'appareil attentivement avant sa premiere utilisation et conservez-le afin que vous puissiez le consulter ulterieurement. Veuillez remettre l'appareil ensemble avec ce mode d'emploi ä tout futur utilisateur. Le fabricant et l'importateur declinent toute responsabilite en cas d'inobservation des instructions donnees dans ce mode d'emploi !

Signification des pictogrammes de ce mode d'emploi

A Ce pictogramme attire l'attention sur des consignes de securite. Veuillez lire ces consignes de securite attentivement et respectez-les en prevention de dommages corporels et materiels.

Ce pictogramme attire l'attention sur des astuces et recommandations. Pictogramme

d'appropriation aux aliments.

Consignes de securite

Emploi conforme a l'usage prevu

- Cet appareil est approprie ä mixer, hacher, petrir, ecraser et cuire des aliments. - Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est interdit d'utiliser cet appareil pour frire des aliments.
- Cet appareil est uniquement destine ä des fins domestiques et inapproprie ä tout emploi commercial.
- Servez-vous uniquement de l'appareil dans le respect du mode d'emploi. Chaque autre utilisation est consideree comme non conforme ä l'usage prevu. - Cet appareil n'est pas destine ä une utilisation avec une minuterie externe ou un systeme separe de commande ä distance.

Risques de blessures

- Ne laissez jamais les materiaux d'emballage ä la portee des enfants et animaux. Danger d'asphyxie !

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 37 19.04.11 11:38

- L'emploi de cet appareil est interdit aux personnes (y compris les enfants) souffrant de capacites sensorielles ou mentales restreintes ou ne pouvant pas s'en servir pour cause d'un manque d'experience et / ou de connaissances, sauf si elles sont surveillees par une personne competente en matiere de securite ou si ladite personne leur a donne des ins-tructions specifiques ä l'emploi de l'appareil. Il est important de surveiller les enfants en bas ige, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ATTENTION aux surfaces chaudes ou brülantes ! Les pieces de l'appareil peuvent devenir tres chaudes durant l'emploi respectivement le demeurer directement apres son emploi. Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine si vous voulez ouvrir le cou-vercle, retirer des aliments ou le bac ä vapeur ou ajouter des aliments. Servez-vous exclusi-vement de la poignee pour saisir la marmite !
- ATTENTION aux risques de brülures dues ä l'echappement de la vapeur ! Soyez prudent et ne prenez pas de risques en ouvrant le couvercle. Risque d'echappement de vapeur surchauffee.
- ATTENTION aux risques de coupure ! La lame ä melanger montee dans la marmite est tres tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- Eloignez les cheveux, les mains et d'autres parties corporelles de l'appareil pendant et apres l'utilisation de l'appareil ! Soyez particulierement prudent en vous servant de l'appa-reil s'il contient des liquides chauds.

et sante

Hygiene

- L'appareil peut eventuellement contenir des depöts lies aux etapes de fabrication. Prevenez les risques pour la sante et nettoyez l'appareil consciencieusement avant la premiere utilisation et apres chaque utilisation par la suite. Veuillez lire les instructions figurant au chapitre « Nettoyage et rangement » dans ce contexte.
- N'utilisez que des aliments frais en veillent ä ce que leur date limite de conservation ou d'utilisation ne soit pas depassee.

A Mise en place et raccordement correct

- Utilisez et rangez l'appareil hors de portee de main des enfants. Veillez egalement ä eloigner le cordon d'alimentation des enfants, qui pourraient tirer sur le cordon et faire tomber l'appareil.
- Servez-vous exclusivement de l'appareil dans des pieces interieures.
- Placez toujours l'appareil sur un support sec, plan, solide et resistant ä la chaleur en laissant suffisamment d'espace libre autour de l'appareil.
- Evitez d'endommager l'appareil en le placant ä une distance suffisante des autres sources de chaleurs, p. ex. des plaques d'une cuisiniere ou des fours.
- Prevenez les dangers d'une electrocution et placez l'appareil en un endroit oü ni l'appareil ni le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation risque de tomber dans l'eau ou d'autres liquides et / ou d'entrer en contact avec des liquides.
- Ne mettez et n'utilisez l'appareil jamais ä proximite de materiaux facilement inflammables (stores, textiles etc.).

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 38 19.04.11 11:38

~sNe vous servez jamais de l'appareil sur les plaques d'une cuisiniere ou ä proximite d'une source de gaz.

~s Raccordez l'appareil imperativement ä une prise de courant correctement installee et equipee de contacts de protection. La prise de courant doit etre aisement accessible apres le raccordement de l'appareil. La tension d'alimentation doit coTncider avec les caracte-ristiques techniques de l'appareil. Servez-vous exclusivement de rallonges conformes aux reglementations en vigueur avec des caracteristiques techniques convenant ä celles de l'appareil.

~sVeillez ä exclure les risques de trebucher lies au cordon d'alimentation raccorde. Le cordon ne doit pas pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail. Quelqu'un pourrait rester accroche au cordon, au cas contraire, et faire tomber l'appareil.

~s Posez le cordon sans l'ecraser ou le plier et en evitant qu'il puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Utilisation correcte

~s Contrölez l'appareil quant ä la presence de traces de degradations avant chaque mise en marche. Il est interdit d'utiliser l'appareil si l'appareil en soi, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation presente des dommages visibles. Ne tentez jamais de reparer l'appareil ou le cordon respectivement la fiche d'alimentation de votre propre chef. Contactez imme-diatement le service apres-vente des que vous constatez des dommages (voir le chapitre « Service apres-vente »).

~sVerifiez que l'appareil est propre et sec, qu'il est assemble correctement et verrouille avant chaque mise en marche.

~s Ne vous servez jamais d'accessoires supplementaires autres que les accessoires fournis par le fabricant.

~s Ne chauffez jamais l'appareil plus longtemps qu'une minute en l'etat vide. Ne faites pas tourner le moteur si l'appareil est vide. ~sVeillez ä ne pas depasser le volume de remplissage maximal de 2 litres (repere **MAX** ä l'interieur de la marmite) ! ~s Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance tant qu'il est en marche. ~s Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est en marche.

~s Maintenez le verre gradue en place si vous travaillez avec une vitesse de rotation du moteur de 5 ou superieure ou si vous utilisez la fonction « Turbo ».

~s Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame.

~sFaites tourner le moteur de l'appareil ä une vitesse maximale de 4 si vous utilisez l'agita-teur.

~s Evitez de faire tomber l'appareil et ne l'exposez pas ä des chocs puissants.

~s N'exposez pas l'appareil ä des temperatures extremes, de fortes variations de temperature, l'humidite ou un ensoleillement direct. ~sVeillez, si vous retirez le panier de la marmite, ä placer le bac imperativement sur une surface insensible ä la chaleur, p. ex. un repose-plat. ~s Ne posez jamais des objets facilement inflammables, p. ex. des papiers, cartons ou plas-tiques, dans ou sur l'appareil.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 39 {g} 19.04.11
11:38

- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant,
  - si vous ne vous servez pas de l'appareil,
  - lors de la survenance d'un defaut en cours d'utilisation,
  - avant un orage,
  - avant de retirer et / ou d'enlever des accessoires,
  - avant de nettoyer l'appareil et les accessoires.
- Ne vous servez pas du cordon et retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en prenant la fiche en main. - Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec des mains humides. -Attendez que l'appareil soit entierement refroidi avant de le nettoyer. - La lame ä melanger et le corps du robot ne sont pas appropries au lave-vaisselle !

Recours a la garantie du fabricant

Les recours ä la garantie du fabricant sont exclus pour tous les vices causes par un utilisation non conforme ä l'usage prevu, une degradation, un entartrage ou des tentatives de reparation. Cette disposition s'applique egalement ä une usure normale.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 40 19.04.11 11:38

Pieces fournies et apercu de l'appareil

1. Poignee
2. Protecteur de la lame
3. Spatule
4. Agitateur
5. Panier
6. Corps de l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arret (au dos), le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation
7. Marmite contenant la lame ä melanger prealablement montee (ä l'interieur)
8. Levier de blocage du couvercle
9. Bouton de deverrouillage pour retirer le couvercle
10. Verre gradue
11. Couvercle

- Ce mode d'emploi

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 41 19.04.11 11:38

Panneau de commande

A Affichage

B Affichage de la duree reglee

C Affichage de la vitesse du moteur reglee

D Temoin lumineux rouge (affiche que l'appareil est surcharge)

E Bouton **Kneten** (petrir) (Activation et desactivation du programme « Petrir »)

F Bouton **Motor** (moteur) (Selection de la vitesse du moteur **(C)** affiche sur le panneau de commande ; Le reglage de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **- (I** et **H).) G** Bouton **Start/Stop** (demarrer et arreter l'appareil)

H Bouton **-** (Reduction de la vitesse du moteur, de la temperature de cuisson ou de la duree) **I** Bouton **+** (Augmentation de la vitesse du moteur, de la temperature de cuisson ou de la duree)

J Bouton **Turbo** (mise en marche de la fonction « Turbo »)

K Bouton **Temp** (Entree de la temperature de cuisson **(N)** sur le panneau de commande ; Le reglage de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **- (I** et **H).) L** Bouton **Zeit** (duree) (Entree de la duree de cuisson **(B)** sur le panneau de commande ; Le reglage de la duree est alors possible via les boutons de la vitesse est alors possible via les boutons **+** et **- (I** et **H).) M** Temoin lumineux orange (de chauffage de l'appareil) **N** Affichage de la temperature de cuisson entree

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 42 19.04.11 11:38

Avant la premiere utilisation

Avant de pouvoir vous servir de l'appareil, vous devez :

- deballer les pieces fournies,
- nettoyer l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »). **Deballage**

ATTENTION !

- Ne laissez jamais les materiaux d'emballage ä la portee des enfants et animaux. Danger d'asphyxie !

Deballez toutes les pieces, verifiez d'avoir recu toutes les pieces prevues (voir le chapitre « Pieces fournies et apercu de l'appareil ») et assurez-vous que le conditionnement ne presente aucune trace d'un dommage subi pendant le transport. Ne vous servez surtout pas (!) de pieces presentant des deteriorations, mais mettez-vous en rapport avec notre service apres-vente (voir le chapitre « Service apres-vente »).

Accessoires

Lame a melanger

La lame ä melanger est particulierement bien appropriee ä hacher et melanger les aliments durs ou ä melanger les liquides. Cette lame est premontee dans la marmite de l'appareil ä la livraison.

Protecteur de la lame

Le protecteur de la lame est particulierement bien approprie ä melanger et ä hacher les aliments tendres ou ä melanger les liquides. Procedez comme suit si vous voulez utiliser le protecteur de la lame :

1. Retirez la lame ä melanger avec precaution de la marmite. Pour ce faire, devissez l'ecrou ä oreilles sur la face inferieure de la marmite contre le sens des aiguilles d'une montre et vous pouvez retirer la lame ä melanger de la machine. Ne touchez que le pivot de la lame ä melanger.
2. Placez le protecteur de la lame avec un leger deport sur la lame ä melanger selon la figure ci-contre. Le protecteur de la lame doit prendre l'encoche. Tournez ensuite le protecteur de la lame dans le sens des aiguilles de la montre jusqu'ä ce que les becs d'encliquetage du protecteur de la lame aient pris correctement l'encoche sous les lames de l'agitateur.

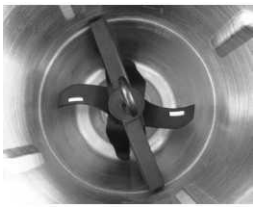
3. Remettez l'agitateur en place dans la marmite et vissez l'ecrou ä oreilles dans le bas.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 43 19.04.11 11:38

Agitateur

L'agitateur est particulierement bien approprie pour petrir des pätes, chauffer du lait et prepa-rer des desserts. Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame. Procedez comme suit si vous voulez utiliser l'agitateur :

1. Placez le protecteur de la lame sur la lame ä melanger selon la description donnee ä la section « Protecteur de la lame ».



2. EmboTtez l'agitateur, selon la figure ci-contre, par le haut sur le support du protecteur de la lame.

Panier

Le panier est approprie au filtrage des jus de fruits ou de legumes de meme qu'ä la cuisson des aliments ä l'etuvee.

Verre gradue

Le verre gradue est approprie au dosage des liquides. Si vous ne voulez que donner de petits aliments dans la marmite, des epices par exemple, vous ne devez pas retirer le couvercle dans l'ensemble mais uniquement le verre gradue integre au couvercle et donner les aliments ä ajouter dans cette ouverture du couvercle.

Spatule

La spatule sert ä racler l'interieur de la marmite, mais elle peut aussi servir ä fixer le panier lors du filtrage des jus de fruits et de legumes et ä retenir des morceaux de fruits et de legumes en deversant. Le crochet de la spatule sert aussi ä retirer le panier.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 44 19.04.11 11:38

Utilisation

ATTENTION !

- Surfaces tres chaudes ou brülantes ! Les pieces de l'appareil peuvent devenir tres chaudes durant l'emploi respectivement le demeurer directement apres son emploi. Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine si vous voulez ouvrir le couvercle, retirer des aliments ou le bac ä vapeur ou ajouter des aliments. Servez-vous exclusivement de la poignee pour saisir la marmite !
- Risque de brülure provoquee par l'echappement de la vapeur ! Soyez prudent et ne prenez pas de risques en ouvrant le couvercle. Risque d'echappement de vapeur surchauffee.
- Risque de coupure ! La lame ä melanger montee dans la marmite est tres tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- Eloignez les cheveux, les mains et d'autres parties corporelles de l'appareil pendant et apres l'utilisation de l'appareil ! Soyez particulierement prudent en vous servant de l'appa-reil s'il contient des liquides chauds.
- Ne vous servez jamais d'accessoires supplementaires autres que les accessoires fournis par le fabricant.
- Ne chauffez jamais l'appareil plus longtemps qu'une minute en l'etat vide. Ne faites pas tourner le moteur si l'appareil est vide. Veillez ä ne pas depasser le volume de remplissage maximal de 2 litres (repere **MAX** dans la marmite) !
- Maintenez le verre gradue en place si vous travaillez avec une vitesse de rotation du moteur de 5 ou superieure ou si vous utilisez la fonction « Turbo ».
- Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame.
- Faites tourner le moteur de l'appareil ä une vitesse maximale de 4 si vous utilisez l'agita-teur.
- Veillez, si vous retirez le panier de la marmite, ä placer le bac imperativement sur une surface insensible ä la chaleur, p. ex. un repose-plat.

Preparatifs

L'appareil ne fonctionne pas si la marmite n'est pas placee correctement sur le corps du robot ou si le couvercle n'est pas ferme correctement. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande dans un tel cas. Attention : le levier de blocage du corps du robot doit aussi adopter sa position correcte afin que le couvercle puisse fermer correctement.

1. Placez l'appareil sur un support sec, plan, solide et resistant ä la chaleur en laissant suffisam-ment d'espace libre autour de l'appareil.
2. Tournez le levier de blocage de 90° contre le sens des aiguilles de la montre et appuyez sur le bouton de deverrouillage du couvercle. Vous pouvez faire pivoter le couvercle vers le haut maintenant et le retirer de la marmite.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 45 19.04.11 11:38

3.

Tournez la marmite dans le sens des aiguilles de la montre jusqu'ä ce que la fleche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert *t (sur le corps du robot). Vous pouvez retirer la marmite du corps de l'appareil par le haut maintenant. Choisissez l'accessoire souhaite (voir le chapitre « Accessoires »).

4. 5. Donnez ensuite les aliments et epices ä cuisiner dans la marmite et / ou le panier. Ne de-passez pas le volume de remplissage maximal de 2 litres (repere **MAX** dans la marmite) ! Placez le panier dans la marmite, au besoin.

Nous vous recommandons de chauffer d'abord l'appareil avant de donner certains aliments, p. ex. l'ail ou les oignons, dans la marmite.

6. Placez la marmite sur le corps du robot de maniere ä ce que la fleche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert *t (sur le corps du robot). Tournez la marmite contre le sens des aiguilles de la montre jusqu'ä ce que la fleche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ferme fl (sur le corps du robot).

7. Placez ensuite le couvercle sur la marmite en veillant ä ce que les becs d'encliquetage du couvercle prennent l'encoche dans les evidements superieurs de la poignee de la marmite (voir la figure ci-contre). Fermez le couvercle. L'encliquetage du couvercle doit etre audible. Tournez le levier de blocage de 90° dans le sens des aiguilles de la montre.

Preparation

Vous pouvez retirer le couvercle de l'appareil de l'appareil ä tout moment si vous voulez p. ex. ajouter des aliments ä la marmite. Le moteur et la duree de cuisson sont arretes et la temperature de cuisson est mise hors circuit des que vous ou-

vrez le levier de blocage du corps de l'appareil. Le pictogramme *J~J—i* s'affiche sur le panneau de commande. Le pictogramme s'eteint des que le couvercle est place correctement sur l'appareil et que le levier de blocage du corps de l'appareil est correctement positionne. Appuyez maintenant sur le bouton **Start/Stop** pour remettre le robot en marche. Le comptage de la duree de cuisson reprend lä oü l'appareil a ete mis hors circuit auparavant.

Si vous ne voulez que donner de petits aliments dans la marmite, des epices ou si-milaires, vous ne devez pas retirer le couvercle dans l'ensemble mais uniquement le verre gradue integre au couvercle et donner les aliments ä ajouter dans cette ouverture du couvercle.

Vous pouvez interrompre la cuisson manuellement ä tout moment en appuyant sur le bouton **Start/Stop.**

L'appareil est equipe d'une protection contre les surcharges. L'appareil passe automatiquement en mode hors circuit en cas de surcharge. Le temoin lumineux route **(ÜBERLASTUNG** = surcharge) brille et l'appareil emet des bips. Retirez la fiche de la prise de courant dans un tel cas et patientez 15 minutes avant de remettre l'appareil en circuit.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 46 19.04.11 11:38

Reglage manuel de la duree, de la temperature et de la vitesse

1. Raccordez l'appareil ä une prise de courant correctement installee et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arret sur la position **I.** La ligne superieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la duree de cuisson) et la ligne inferieure indique **0 0** (affichage de la temperature de cuisson affichage de la vitesse du moteur).
2. Duree : Appuyez une fois sur le bouton **Zeit** (duree). L'affichage des minutes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les minutes. L'affichage des minutes augmente ou diminue d'une minute ä chaque actionnement d'un de ces boutons. Appuyez encore une fois sur le bouton **Zeit** (duree). L'affichage des secondes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les secondes. L'affichage des secondes augmente ou diminue d'une seconde ä chaque actionnement d'un de ces boutons.
   Vous pouvez regler la duree de cuisson sur 90 minutes maximum.
3. Temperature de cuisson : Appuyez sur le bouton **Temp.** L'affichage de la temperature clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la temperature de cuisson souhaitee. L'affichage de la temperature augmente ou diminue de 10 °C, en commencant par 30 °C, ä chaque actionnement d'un de ces boutons. La temperature de cuisson maximale reglable s'eleve ä 120 °C.

   Vous devez d'abord entrer une duree de cuisson avant de pouvoir proceder au reglage de la temperature de cuisson, etant donne que le bouton **Temp** n'est pas active au cas contraire.

   - Vous pouvez entrer la duree de cuisson et la vitesse du moteur dans un ordre quelconque si vous n'entrez pas de temperature de cuisson.

4. Vitesse du moteur : Appuyez sur le bouton **Motor** (moteur). L'affichage de la vitesse du moteur clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la vitesse du moteur souhaitee. La vitesse augmente ou diminue de 1 ä chaque actionnement d'un de ces bou-tons. La vitesse maximale reglable du moteur est 9.

   La conception de l'appareil vous oblige ä entrer une vitesse de rotation pour le moteur si vous avez prealablement entre une temperature de cuisson. L'appa-reil ne demarre pas au cas contraire. La vitesse maximale reglable du moteur est limitee ä 5 si vous avez entre une temperature de cuisson au prealable.

   - Vous pouvez aussi demarrer l'appareil en ne reglant que la vitesse du moteur. L'appareil fonctionne durant 20 minutes dans un tel cas et s'arrete automati-quement par la suite.

5. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour mettre l'appareil en circuit. L'appareil commence ä fonctionner et le compte ä rebours de la duree de cuisson entree demarre. La duree de cuisson est totalisee si vous n'avez entre qu'une seule vitesse pour le moteur. Le temoin lumineux orange **(HEIZEN** = chauffage) brille si vous avez entre une temperature de cuisson.

   [1] Vous pouvez modifier les valeurs reglees ä tout moment durant la cuisson si vous avez consigne une duree de cuisson, une temperature de cuisson et une vitesse du moteur avant la mise en marche. Veuillez considerer que vous ne pouvez pas regler la vitesse du moteur sur 0 dans ce contexte ! [1] Vous pouvez modifier la vitesse du moteur et la duree si vous n'avez entre qu'une seule vitesse du moteur avant la mise en marche.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 47 {g} 19.04.11 11:38

6. L'appareil emet dix bips apres l'expiration de la duree reglee. L'appareil cesse de chauffer si vous avez entre une temperature de cuisson avant la mise en marche. Le temoin lumineux orange **(HEIZEN** = chauffage) s'eteint. Le moteur continue toutefois de fonctionner pendant 10 minutes sans interruption ä la vitesse prealablement reglee. Vous pouvez arreter l'appareil ä tout moment dans un tel cas en appuyant sur le bouton **Start/Stop.** L'appareil emet de nouveau des bips apres 5 minutes si vous n'arretez pas l'appareil prematurement. L'appareil s'arrete automatiquement ä l'expiration de la duree reglee si vous n'avez entre aucune temperature de cuisson avant la mise en marche.
   L'appareil s'arrete automatiquement apres 20 minutes et emet dix bips si vous n'avez entre aucune duree avant la mise en marche.
7. Mettez l'appareil hors circuit en placant le bouton Marche/Arret sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Utilisation du programme « Petrir »

1. Raccordez l'appareil ä une prise de courant correctement installee et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arret sur la position **I.** La ligne superieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la duree de cuisson) et la ligne inferieure indique **0 0** (affichage de la temperature de cuisson affichage de la vitesse du moteur).
2. Appuyez sur le bouton **Kneten** (petrir). La temperature de cuisson est automatiquement reglee sur 0°C et la vitesse du moteur sur 3. Le pictogramme **C^^H^** s'affiche sur le panneau de commande.

Vous ne pouvez pas modifier la vitesse du moteur et la temperature de cuisson dans le programme « Petrir ». L'unique reglage possible est celui de la duree.

3. Duree : Appuyez une fois sur le bouton **Zeit** (duree). L'affichage des minutes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les minutes. L'affichage des minutes augmente ou diminue d'une minute ä chaque actionnement d'un de ces boutons. Appuyez encore une fois sur le bouton **Zeit** (duree). L'affichage des secondes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les secondes. L'affichage des secondes augmente ou diminue d'une seconde ä chaque actionnement d'un de ces boutons.
   Vous pouvez regler la duree de cuisson sur 90 minutes maximum.

Vous pouvez aussi demarrer le programme « Petrir » sans l'entree d'une duree. L'appareil fonctionne durant 20 minutes dans un tel cas et s'arrete auto-matiquement par la suite.

4. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **START/STOP.** L'appareil commence ä travailler et chaque duree de fonctionnement de 3 secondes est suivie d'une pause de 4 secondes par alternance. Le compte ä rebours de la duree reglee commence. La duree est totalisee si vous n'avez regle qu'une seule duree.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 48 19.04.11 11:38

Vous pouvez modifier la duree ä tout moment si l'appareil fonctionne dans le programme « Petrir ». Le programme « Petrir » est interrompu et le picto-gramme C[JJJJJJJJJJJJ> s'eteint si vous appuyez ä nouveau sur le bouton **Kneten** (petrir).

- Vous ne pouvez plus activer le programme « Petrir » si vous avez demarre l'appareil en lui assignant des valeurs pour la duree, la temperature de cuisson et la vitesse du moteur manuellement. Le bouton **Kneten** (petrir) est desac-tive dans un tel cas.

L'appareil s'arrete automatiquement apres l'expiration de la duree reglee. L'appareil s'ar-rete automatiquement apres 20 minutes si vous n'avez entre aucune duree avant la mise en marche. L'appareil

5. emet dix bips dans ces deux cas et le pictogramme cBBB^> s'eteint sur le panneau de commande.

Mettez l'appareil hors circuit en placant le bouton Marche/Arret sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

6.

Utilisation de la fonction « Turbo »

A **ATTENTION !**

- Le poids des aliments contenus dans la marmite ne doit pas depasser 1 kg si vous utilisez la fonction « Turbo » pour la preparation d'aliments chauds ou tres chauds.

La fonction « Turbo » permet par exemple d'ecraser ou de broyer des aliments tres durs et de piler des glacons.

- Vous ne devez entrer aucune duree, temperature de cuisson ou vitesse du mo-teur pour l'utilisation de la fonction « Turbo ».
- Attention : vous ne pouvez plus mettre la fonction « Turbo » hors circuit pendant la duree assignee si vous avez entre une temperature de cuisson avant la mise en marche. Le bouton **Turbo** est desactive dans un tel cas.
- Vous pouvez cependant mettre la fonction « Turbo » en marche ä tout moment si vous avez entre une duree et / ou une vitesse du moteur ou le programme « Petrir » avant la mise en marche. Veuillez cependant considerer que toutes les valeurs entrees au prealable seront effacees dans un tel cas (remises ä 0).

. Raccordez l'appareil ä une prise de courant correctement installee et bien accessible et placez l'interrupteur Marche/Arret sur la position **I.**

2. Appuyez sur le bouton **Turbo** pour mettre la fonction « Turbo » en circuit et continuez d'appuyer sur ce bouton. N'oubliez pas de maintenir le verre gradue integre au couvercle en place. L'affichage indique **TURBO.** La duree de preparation commence **ä** totaliser. Il suffit de rel**ä**cher le bouton **Turbo** pour mettre la fonction **«** Turbo **»** hors circuit. L'ap-pareil s'arrete immediatement.

3. Mettez l'appareil hors circuit en placant le bouton Marche/Arret sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

4.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 49 {g}
19.04.11 11:38

Astuces et recettes

Ce chapitre vous donne quelques astuces et recettes. Veuillez cependant considerer qu'il ne s'agit que de recommandations que vous pouvez et / ou devez adapter ä vos goüts personnels au besoin !

Cuisson des aliments

- Volume de remplissage : 2 litres maximum
- Duree : 45 minutes
- Temperature de cuisson : 120 °C
- Vitesse du moteur : 3

Petits morceaux de legumes

- Volume de remplissage : 2 litres maximum
- Duree : 30 secondes
- Vitesse du moteur : 6

Pilage des glacons

- Volume de remplissage : 300 g de glacons maximum
- Duree : 1 minute
- Vitesse du moteur : 9 Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Preparation d'un jus de carottes

- Volume de remplissage : 400 g de carottes maximum et 600 ml d'eau
- Duree : 1 minute
- Vitesse du moteur : 9 Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Mouture du cafe

- Volume de remplissage : 200 g de grains de cafe maximum
- Duree : 2 minutes
- Vitesse du moteur : 9 Solution alternative : Utilisation de la fonction « Turbo »

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- Attendez que l'appareil soit entierement refroidi avant de le nettoyer.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Faites bien attention ä ce que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation

ne tombent pas dans l'eau ou d'autres liquides ou ä ce qu'ils entrent en contact avec des liquides.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 51 19.04.11 11:38

~ Nettoyez l'appareil apres chaque emploi en prevention de la formation de germes. ~ Risque de coupure ! La lame ä melanger montee dans la marmite est tres tranchante !

Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer. ~ Ne vous servez pas de nettoyants corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage. Ces nettoyants

risqueraient de porter atteinte ä la surface de l'appareil. ~ La lame ä melanger et le corps du robot ne sont pas appropries au lave-vaisselle !

1. Assurez-vous d'avoir separe l'appareil correctement du secteur !
2. Retirez le couvercle de la marmite.
3. Retirez le panier de la marmite au besoin.
4. Retirez la marmite du corps de l'appareil et versez les aliments contenus dans un autre recipient le cas echeant.
5. Retirez l'agitateur et le protecteur de la lame, au besoin, de la lame ä melanger vers le haut.
6. Devissez l'ecrou ä oreilles sur la face inferieure de la marmite contre le sens des aiguilles d'une montre et retirez la lame ä melanger avec precaution de la marmite. Ne touchez que le pivot de la lame ä melanger.
7. Nettoyez tous les accessoires utilites, la marmite et le couvercle avec le verre gradue ä l'eau chaude claire contenant un peu de produit de vaisselle doux. Rincez toutes les pieces sous l'eau courante.
8. Nettoyez le corps du robot avec un chiffon doux legerement humidifie et sechez-le avec un chiffon doux.
9. Laissez refroidir toutes les pieces completement avant de reassembler l'appareil et / ou de le ranger dans un endroit sec, propre et hors de portee de main des enfants.

Caracteristiques techniques

Modele : KA-6510

Tension d'alimentation :	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400 W (element de chauffage : 1300 W ; moteur : 600 W)

Categorie de protection : I Volume de remplissage maximal : 2 l

Elimination

Les materiaux d'emballage sont recyclables. Veuillez eliminer les materiaux d'embal-lage dans le respect de l'environnement et remettez-les ä un poste de collecte des dechets ou de recyclage.

Eliminer l'appareil dans le respect de l'environnement. Remettez-le ä un poste de recyclages pour appareils electroniques et electroniques usages. Adressez-vous ä vos services municipaux competents dans ce contexte.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 52 19.04.11 11:38

Service apres-vente

N'hesitez pas ä contacter notre service apres-vente si vous avez des questions concernant votre appareil :

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE Tel. + 49 (0)
180-5003530 *)
Courriel : service@dspro.de

*) appel payant

Nous nous reservons la possibilite de modifier le produit, le conditionnement et la documentation ä tout moment dans le cadre du perfectionnement permanent de nos produits.

Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Sous reserve de tout droit.

19.04.11 11:38
06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 54

Inhoud

Verklaring van symbolen in de handleiding 53
Veiligheidsvoorschriften 53
Bedoeld gebruik 53
Letselgevaar 53
Voor uw gezondheid 54
Juist opstellen en aansluiten 54
Het juiste gebruik 55
Garantiebepalingen 56
Leveringsomvang en overzicht van het apparaat 56
Bedieningspaneel 57
Vöör het eerste gebruik 58
Uitpakken 58
Accessoires 58
Roermes 58
Mesbeveiliging 58
Menginzetstuk 59
Mandje 59
Maatbeker 59
Spatel 59
Gebruik 60
Voorbereiding 60
Bereiding 61
Bereidingstips 64
Voedsel koken 64
Groenten klein hakken 64
IJsklontjes klein hakken 64
Wortelsap maken 65
Koffie malen 65
Reinigen en bewaren 65
Technische gegevens 66
Afvoer 66
Klantenservice 66

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van deze "Gourmet Maxx" keukenmachine Mix & More 9inl. Met deze handige keukenmachine kunt u voedsel niet alleen mengen, in kleine stukjes snijden, kneden en pureren, maar ook direct automatisch koken.

Wij wensen u veel plezier ermee en smakelijk eten!

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken en berg hem goed op. Als u het apparaat aan een ander geeft, doe deze handleiding er dan bij. Fabrikant en importeur accepteren geen aansprakelijkheid als deze instructies niet worden opgevolgd!

Verklaring van Symbolen in de handleiding

A Alle veiligheidsvoorschriften zijn gemarkeerd met dit pictogram. Lees deze goed door en volg de veiligheidsvoorschriften op om persoonlijk letsel en materiele schade te voorkomen.

Alle tips en adviezen zijn gemarkeerd met dit pictogram.

5 Geschikt voor levensmiddelen.

A Veiligheidsvoorschriften

Bedoeld gebruik

- Dit apparaat is geschikt voor het mengen, hakken, kneden, pureren en koken van voedsel.
- Dit apparaat is geen friteuse. Probeer nooit voedsel ermee te frituren.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor privegebruik en niet geschikt voor commerciele doeleinden.
- Gebruik het apparaat zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onbe-doeld.
- Dit apparaat mag niet in combinatie met een externe schakelklok of afzonderlijk afstandbe-dieningssysteem worden gebruikt.

A Letselgevaar

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Ze kunnen er in stikken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vaardigheden of onvoldoende ervaring met resp. kennis van der-gelijke apparatuur, behalve als deze onder toezicht staan van iemand die voor hun veiligheid

verantwoordelijk is en als zij geVnstrueerd zijn in het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen. ~ LET OP! Hete oppervlakken! Delen van het apparaat kunnen tijdens of onmiddellijk na gebruik erg heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u het deksel opent, voedsel of het stoommandje verwijdert of er voedsel in doet. Raak de kookpot alleen aan het handvat aan! ~ LET OP! Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom! Wees voorzichtig wanneer u het deksel opent. Er kan hete stoom ontsnappen. ~ LET OP! Snijgevaar! Het roermes in de kookpot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst. ~ Houd tijdens en na gebruik uw haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat! Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als het hete vloeistof bevat.

A **Voor uw gezondheid**

~ Dit apparaat kan eventueel productieresten bevatten. Om gezondheidsproblemen te voorkomen, dient u het zorgvuldig schoon te maken voordat u het voor het eerst gebruikt; daarna telkens na gebruik. Lees daarvoor de instructies in het hoofdstuk "Reinigen en bewaren.

~ Gebruik alleen verse levensmiddelen die de minimale houdbaarheidsdatum nog niet hebben overschreden.

en aansluiten

Juist opstellen

~ Gebruik en bewaar het apparaat altijd buiten bereik van kinderen. Zelfs de voedingskabel mag voor kinderen niet bereikbaar zijn. Ze zouden het apparaat eraan naar onder kunnen trekken.

~ Gebruik dit apparaat alleen in gesloten ruimtes.

~ Plaats het toestel altijd op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en geef het wat ruimte.

~ Houd voldoende afstand t.o.v. andere warmtebronnen, zoals kookplaten of ovens, om schade aan de apparatuur te voorkomen. ~ Om elektrische schokken te voorkomen, dient u het apparaat op een plaats neer te zetten waar het apparaat, het snoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kunnen komen.

~ Het apparaat mag nooit in de buurt van brandbare materialen (gordijnen, textiel enz.) worden opgesteld en gebruikt. ~ Gebruik het apparaat ook nooit op een kookplaat of in de nabijheid van een gasbron. ~ Sluit het apparaat alleen aan op een goed geVnstalleerd en geaard stopcontact. Het stopcontact moet na het aansluiten nog goed toegankelijk zijn . De netspanning moet overeenkomen met de specificaties van het apparaat. Gebruik alleen verlengkabels waarvan de technische specificaties met die van het apparaat overeenstemmen. ~Zorg ervoor dat niemand over het aangesloten netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen. Er zou iemand aan kunnen blijven hangen en het apparaat naar onder trekken.

~ Leg de kabel zodanig aan dat het niet wordt afgekneld of geknikt en ook niet in contact komt met hete oppervlakken.

Het juiste gebruik

~ Controleer het apparaat op beschadigingen als u het voor het eerst gaat gebruiken. Als het apparaat, het netsnoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Probeer niet het apparaat zelf te repareren of het snoer resp. de stekker te vervangen. Neem in geval van schade onmiddellijk contact op met de klantenservice (zie hoofdstuk "Klantenservice").

~ Controleer vöör elke inbedrijfstelling of het apparaat goed schoon en droog, juist gemon-teerd en dicht is.

~ Gebruik geen aanvullende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires van de fabrikant.

~ Het apparaat mag, als het leeg is, nooit langer dan 1 minuut worden opgewarmd. Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is. ~ Let op dat u het maximumvolume van 2 L **(MAX**-markering in de kookpot) niet over-schrijdt!

~ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het wordt gebruikt. ~Vervoer het apparaat ook nooit tijdens gebruik.

~ Houd de maatbeker vast, als u met een motorsnelheid van 5 of hoger of met de "Turbo"-functie werkt.

~ Gebruik het menginzetstuk nooit zonder mesbeveiliging.

~Als u het menginzetstuk gebruikt, zet de motorsnelheid dan hoogstens op 4.

~ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke stoten.

~ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, grote temperatuurschommelingen, vocht of direct zonlicht. ~Als u het mandje uit de kookpot neemt, moet u het altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen, zoals op een panonderzetter. ~ Plaats geen brandbare voorwerpen, zoals papier, karton of plastic, in of op het apparaat. ~ Trek de netstekker uit het stopcontact:

- als u het apparaat niet gebruikt;
- als er een fout optreedt tijdens het gebruik;
- vöör onweer;
- voordat u accessoires verwijdert en/of losmaakt;
- voordat u het apparaat en de accessoires reinigt.

~ Trek altijd direct aan de stekker als u hem uit het stopcontact wilt trekken, en nooit aan de kabel.

~ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.

~ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

~ Het roermes en het basisstation zijn niet vaatwasmachinebestendig!

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 58 19.04.11 11:38

Garantiebepalingen

Alle gebreken die door een onjuiste behandeling, beschadiging, verkalking of reparatiepogingen ontstaan, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage.

Leveringsomvang en overzicht van het apparaat

1. Handvat
2. Mesbeveiliging
3. Spatel
4. Menginzetstuk
5. Mandje
6. Basisstation met aan/uit-schakelaar (op de achterkant), netsnoer en stekker
7. Kookpot met vooraf gemonteerd roermes (binnenin)
8. Vergrendeling van het deksel
9. Ontgrendelingstoets om het deksel te verwijderen
10. Maatbeker
11. Deksel

- Deze handleiding

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 59 19.04.11 11:38

Bedieningspaneel

A Display

B Weergave van de ingestelde kooktijd

C Weergave van de ingestelde motorsnelheid

D Rode controlelampje (gaat branden als het apparaat wordt overbelast)

E **Kneten**-toets (kneden) (om het programma "Kneden" te activeren en deactiveren)

F **Motor**-toets (voor het selecteren van het toerental **(C)** op het display; kan alleen met de toetsen **+** en **- (I** en **H)** worden ingesteld.) **G** **Start/Stop**-toets (om het apparaat te starten en te stoppen)

H - -toets (voor het verlagen van de motorsnelheid, bereidingstemperatuur of bereidingstijd) **I** **+** -toets (voor het verhogen van de motorsnelheid, bereidingstemperatuur of bereidingstijd)

J **Turbo**-toets (om de "Turbo"-functie in te schakelen)

K **Temp**-toets (voor het selecteren van de bereidingstemperatuur **(N)** op het display; de temperatuur kan nu kan alleen met de toetsen **+** en **- (H** en **I)** worden ingesteld.) **L** **Zeit**-toets (tijd) (voor het selecteren van de bereidingstijd **(B)** op het display; de tijd kan nu met de **+**- en --toetsen **(H** en **I)** worden ingesteld.) **M** Oranje controlelampje (gaat branden als het apparaat aan het verwarmen is) **N** Weergave van de ingestelde bereidingstemperatuur

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 60 19.04.11 11:38

Vöör het eerste gebruik

Voordat u het apparaat kunt gebruiken, moet u:

- de geleverde onderdelen uitpakken;
- het apparaat reinigen (zie hoofdstuk "Reinigen en bewaren"). **Uitpakken**

LET OP!

⇝ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Ze kunnen er in stikken.

Pak alle onderdelen uit en controleer de levering op volledigheid (zie hoofdstuk "Leverings-omvang en overzicht van het apparaat") en eventuele transportschade. Indien er onderdelen beschadigd zijn, gebruik deze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice (zie hoofdstuk "Klantenservice").

Accessoires

Roermes

Het roermes is ideaal voor het malen en mengen van hard voedsel of vloeistoffen. Het zit bij de levering van het apparaat al in de kookpot.

Mesbeveiliging

De mesbeveiliging is ideaal voor het malen en mengen van zacht voedsel of vloeistoffen. Om de mesbeveiliging te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Haal voorzichtig het roermes uit de kookpot. Draai hiervoor de vleugelmoer aan de onderkant van de kookpot tegen de wijzers van de klok in. Nu kunt u het roermes uit de kookpot nemen. Pak het roermes alleen vast aan de astap.

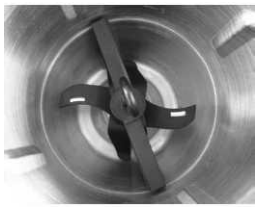
2. Plaats de mesbeveiliging, zoals in de afbeelding, een beetje schuin op het roermes. De mesbeveiliging moet vastklikken. Draai dan de mesbeveiliging met de wijzers van de klok mee tot de haakjes van de mesbeveiliging onder de messen van het roermes vastzitten.
3. Plaats het menginzetstuk weer in de kookpot en draai de vleugelmoer van onderen vast.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 61 19.04.11 11:38

Menginzetstuk

Het menginzetstuk is ideaal voor het kneden van deeg, voor het verwarmen van melk en voor het bereiden van pudding. Het mag nooit zonder beveiliging worden gebruikt. Om het mengin-zetstuk te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Plaats de mesbeveiliging op het roermes, zoals in de paragraaf "Mesbeveiliging" beschreven.



2. Plaats het menginzetstuk van boven op de houder van de mesbeveiliging, zoals in de afbeelding zichtbaar.

Mandje

Het mandje is geschikt voor het zeven van vruchten- of groentesap en voor het stomen van voedsel.

Maatbeker

De maatbeker is geschikt voor het meten van vloeistoffen. Als u tijdens de bereiding kleinere ingredienten, zoals kruiden e. d. in de kookpot wilt doen, kunt u de maatbeker uit het deksel nemen en via deze opening het ingredient toevoegen.

Spatel

De spatel is ideaal voor het schrapen van voedsel uit de pot, maar kan ook worden gebruikt om de mand vast te houden bij het zeven van vruchten- en groentesap en om de stukjes vruch-ten en/groenten bij het uitgieten vast te houden. Bovendien is de haak van de spatel praktisch voor het verwijderen van het mandje.

Gebruik

LET OP!

- Hete oppervlakken! Delen van het apparaat kunnen tijdens of onmiddellijk na gebruik erg heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u het deksel opent, voedsel of het stoommandje verwijdert of er voedsel in doet. Raak de kookpot alleen aan het handvat aan!
- Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom! Wees voorzichtig wanneer u het deksel opent. Er kan hete stoom ontsnappen.
- Snijgevaar! Het roermes in de pot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst.
- Houd tijdens en na gebruik uw haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat! Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als het hete vloeistof bevat.
- Gebruik geen aanvullende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires van de fabrikant.
- Het apparaat mag, als het leeg is, nooit langer dan 1 minuut worden opgewarmd. Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is.
- Let op dat u het maximumvolume van 2 l (**MAX**-markering in de kookpot) niet overschrijdt!
- Houd de maatbeker vast, als u met een motorsnelheid van 5 of hoger of met de "Turbo"-functie werkt.
- Gebruik het menginzetstuk nooit zonder mesbeveiliging.
- Als u het menginzetstuk gebruikt, zet de motorsnelheid dan hoogstens op 4.
- Als u het mandje uit de kookpot neemt, moet u het altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen, zoals op een panonderzetter.

Voorbereiding

Het apparaat werkt niet wanneer de kookpot niet goed op het basisstation of het deksel niet goed op de kookpot zit. In dat geval ziet u een pictogram op het display

. Houd er rekening mee dat de vergrendelingshendel op het basisstation in de juiste positie moet staan, anders is het deksel niet goed gesloten.

1. Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en geef het wat ruimte.
2. Draai de vergrendelingshendel 90° linksom en druk dan op de ontgrendelingsknop op het deksel. Nu kunt u het deksel naar boven klappen en van de kookpot nemen.
3. Draai de kookpot rechtsom tot de pijl ▼ (op de pot) naar het geopende slot (op het basisstation) wijst. Nu kunt u de kookpot naar boven uit het basisstation trekken.
4. Kies het gewenste inzetstuk (zie hoofdstuk "Accessoires").
5. Doe het gewenste voedsel en de kruiden in de kookpot en/of het mandje. Houd rekening met het maximum volume van 2 L (**MAX**-markering in de kookpot)! Plaats, indien gebruikt, vervolgens het mandje in de kookpot.

Bij sommige levensmiddelen, zoals b. v. knoflook of uien, raden wij u aan eerst het apparaat op te warmen en deze dan pas in de kookpot te doen.

6. Plaats de kookpot dusdanig in het basisstation dat de pijl ▼ (op de pot) naar het geopende slot **t** (op het basisstation) wijst. Draai de kookpot nu linksom tot de pijl ▼ (op de pot) naar het gesloten slot fi (op het basisstation) wijst.

7. Doe het deksel zodanig op de pot dat de vergrendelingshaak-jes van het deksel in de uitsparingen boven in zitten (zie afbeel-ding). Sluit het deksel. Het deksel moet hoorbaar vastklikken. Draai de vergrendelingshendel 90° rechtsom.

Bereiding

U mag op elk gewenst moment tijdens de bereiding het deksel van het apparaat tillen om b. v. andere levensmiddelen in de kookpot te doen. Zodra u de vergren-delingshendel op het basisstation opent, zal de motor stoppen, de bereidingstijd worden onderbroken en de bereidingstemperatuur worden uitgeschakeld. Op het

display verschijnt het pictogram s/ l. Als het deksel weer op het basisstation is geplaatst en de vergrendelingshendel op het basisstation weer in de juiste positie staat, verdwijnt het pictogram. Druk vervolgens op de **Start/Stop**-toets. Het apparaat start opnieuw. De bereidingstijd loopt verder vanaf het moment waarop het apparaat eerder werd uitgeschakeld.

- Als u tijdens de bereiding kleinere ingredienten, zoals kruiden e. d. in de kookpot wilt doen, kunt u in plaats van het complete deksel ook alleen de maatbeker uit het deksel verwijderen en via deze opening het ingredient toevoegen.
- Het bereiding kan altijd handmatig worden uitgeschakeld door op de **Start/Stop-**toets te drukken.
- Het apparaat beschikt over overbelastingsbeveiliging. Bij overbelasting schakelt het apparaat automatisch uit. Het rode controlelampje **(ÜBERLASTUNG** = overbelasting) gaat branden en het apparaat begint te piepen. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens u het apparaat weer gebruikt.

Tijd, temperatuur en snelheid handmatig instellen

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed geVnstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar op stand **I.** Op het display verschijnt op de bovenste regel **00 : 00** (Weergave bereidingstijd) en in de onderste regel **0 0** (weergave bereidingstem-peratuur weergave motorsnelheid).
2. Bereidingstijd: Druk een keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de minuten-indicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de minuten in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de minuten telkens met 1 minuut.
   Druk een tweede keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de secondenindi-catie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de seconden in te stellen. Hierdoor verhoogt of

verlaagt u de seconden telkens met 1 seconde. De maximaal instelbare bereidingstijd is 90 minuten.

3. Kooktemperatuur: Druk op de **Temp**-toets. Op het display knippert de temperatuurin-dicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de gewenste kooktemperatuur in te stellen. De temperatuurindicatie zal beginnen met 30 °C en telkens met 10 °C stijgen. De maximale instelbare kooktemperatuur is 120 °C.

' Als u de bereidingstemperatuur wilt selecteren, moet u eerst de bereidingstijd instellen. Anders is de **Temp**-toets niet actief. ' Als u geen bereidingstemperatuur wilt selecteren, kunt u de bereidingstijd en de motorsnelheid in willekeurige volgorde instellen.

4. Motorsnelheid: Druk op de **Motor**-toets. Op het display knippert de snelheidsindicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de gewenste motorsnelheid in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de snelheid telkens met 1. De maximale instelbare motorsnelheid bedraagt 9.

' Het apparaat is zo ontworpen dat u na het instellen van een bereidingstempe-ratuur ook een motorsnelheid moet instellen. Anders start het apparaat niet. Als u echter een bereidingstemperatuur hebt ingesteld, dan is 5 de maximale motorsnelheid die u kunt kiezen. ' U kunt het apparaat ook starten als u alleen een motorsnelheid hebt ingesteld In dat geval zal het apparaat 20 minuten werken en dan automatisch stoppen.

5. Om het apparaat te starten, drukt u op de **Start/Stop**-toets. Het apparaat begint te werken en de ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Als er ook een motorsnelheid is ingesteld, zal de bereidingstijd optellen. Als er een bereidingstemperatuur is ingesteld, zal het oranje controlelampje gaan branden **(HEIZEN =** verwarmen).

' Als u voor het starten een bereidingstijd, een bereidingstemperatuur en een motorsnelheid hebt geselecteerd, dan kunt u de waarden tijdens de bereiding altijd nog wijzigen. Houd er rekening mee dat u de motorsnelheid niet op 0 kunt instellen!

' Als er voor de start een motorsnelheid is gekozen, kunt u tijdens de bereiding de motorsnelheid en de bereidingstijd wijzigen.

6. Na afloop van de bereidingstijd piept het apparaat tien keer. Als u vóór het starten een bereidingstemperatuur hebt geselecteerd, zal het apparaat nu met verwarmen stoppen. Het oranje controlelampje **(HEIZEN** = verwarmen) gaat uit. De motor zal echter zonder onderbreking nog 10 minuten op de ingestelde snelheid doordraaien. In dat geval kunt u het apparaat altijd met de **Start/Stop**-toets stoppen. Als u het apparaat niet vóór afloop van de tijd stopt, zal het na 5 minuten nog eens gaan piepen. Als u voor het starten een bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van de bereidingstijd automatisch stoppen.
   Als u voor het starten geen bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van 20 minuten automatisch stoppen en tien keer piepen.
7. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 65 19.04.11 11:38

Het programma "Kneden" gebruiken

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed genstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar in de stand **I.** Op het display verschijnt op de bovenste regel
   00 : 00 (Weergave bereidingstijd) en op de onderste regel **0 0** (weergave bereidings-temperatuur weergave motorsnelheid).
2. Druk op de **Kneten**-toets (kneden). De bereidingstemperatuur wordt automatisch op 0°C ingesteld en de motorsnelheid op 3. Op het display verschijnt het pictogram °9B.

- De motorsnelheid en de bereidingstemperatuur kunnen in het programma "Kneden" niet worden gewijzigd. Alleen de bereidingstijd kan worden inge-steld.

3. Bereidingstijd: Druk een keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de minuten-indicatie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de minuten in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de minuten telkens met I minuut.
   Druk een tweede keer op de **Zeit**-toets (tijd). Op het display knippert de secondenindi-catie. Gebruik nu de toetsen **+** en **-** om de seconden in te stellen. Hierdoor verhoogt of verlaagt u de seconden telkens met I seconde. De maximaal instelbare bereidingstijd is 90 minuten.

- U kunt het programma "Kneden" ook zonder instellen van de bereidingstijd starten. In dat geval zal het apparaat 20 minuten werken en dan automatisch stoppen.

4. Start het apparaat met de **Start/Stop**-toets. Het apparaat zal afwisselend 3 seconden lang draaien en 4 seconden rusten. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Als er geen motorsnelheid is ingesteld, zal de bereidingstijd optellen.

- Als het apparaat op het programma "Kneden" staat, kunt u de bereidingstijd altijd aanpassen. Wanneer u de **Kneten**-toets (kneden) nogmaals indrukt, zal het programma "Kneden" worden afgebroken en het pictogram gaat uit.
- Als het apparaat handmatig met waarden voor bereidingstijd, bereidingstem-peratuur en motorsnelheid is gestart, dan kan het programma "Kneden" niet meer worden geactiveerd. De **Kneten**-toets (kneden) is dan gedeactiveerd.

5. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd stopt het apparaat automatisch. Als u vöör het starten geen bereidingstemperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat na afloop van 20 minuten automatisch stoppen. In beide geval len zal het apparaat tien keer piepen en gaat het pictogram op het display uit.
6. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

De "Turbo"-functie gebruiken

LET OP!

- Als u de "Turbo"-functie voor warm of heet voedsel gebruikt, mag het gewicht van alle ingredienten in de kookpot niet meer dan I kg bedragen!

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 67 19.04.11 11:38

- Met de "Turbo"-functie kunt u zeer hard voedsel en ijsblokjes klein hakken.
- Om de "Turbo"-functie te kunnen gebruiken, hoeft u de bereidingstijd, bereidingstemperatuur of de motorsnelheid niet eerst in te stellen.
    - Als er vöör de start een bereidingstemperatuur is gekozen, dan kunt u tijdens de bereiding de "Turbo"-functie niet meer inschakelen. De **Turbo**-toets is dan gedeactiveerd.
    - Als er vöör de start een bereidingstemperatuur en/of een motorsnelheid is geko-zen, of het programma "Kneden" is gekozen, dan kunt u tijdens de bereiding de "Turbo"-functie altijd inschakelen. De ingestelde waarden worden dan wel gewist (op 0 gezet).

1. Sluit het apparaat alleen aan op een goed geVnstalleerd en toegankelijk stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar in de stand **I.**
2. Om de "Turbo"-functie in te schakelen, drukt u op de **Turbo**-toets en houdt hem inge-drukt. Houd er rekening mee dat u met uw andere hand de maatbeker in het deksel moet vasthouden. Op het display verschijnt **TÜRBO.** De bereidingstijd begint op te tellen.
3. Om de "Turbo"-functie uit te schakelen, laat u de **Turbo**-toets weer los. Het apparaat zal onmiddellijk stoppen.
4. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-schakelaar op **O** zetten en de netstekker uit het stopcontact trekken.

Bereidingstips *0*

Hieronder vindt u nog enkele kooktips. Houd er rekening mee dat dit slechts aanbe-velingen zijn die eventueel moeten worden aangepast!

Voedsel koken

- Volume: max. 2 L
- Bereidingstijd: 45 minuten
- Kooktemperatuur: I20 °C
- Motorsnelheid: 3

Groenten klein hakken

- Volume: max. 2 L
- Bereidingstijd: 30 seconden
- Motorsnelheid: 6

IJsklontjes klein hakken

- Volume: max. 300 g ijsklontjes
- Bereidingstijd: I minuut
- Motorsnelheid: 9 Alternatief: de "Turbo"-functie

06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 69 19.04.11 11:38

Wortelsap maken

- Volume: max. 400 g wortels en 600 ml water
- Bereidingstijd: I minuut
- Motorsnelheid: 9 Alternatief: de "Turbo"-functie

Koffie malen

- Volume: max. 200 g koffiebonen
- Bereidingstijd: 2 minuten
- Motorsnelheid: 9 Alternatief: de "Turbo"-functie

Reinigen en bewaren

LET OP!

~ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
~ Trek het netsnoer uit het stopcontact telkens voordat u het apparaat reinigt:
~ Houd er rekening mee dat het apparaat, het snoer of de stekker niet direct met water of andere vloeistoffen in contact mogen komen. ~ Reinig het apparaat altijd onmiddellijk na gebruik om de groei van bacterien te voorkomen. ~ Snijgevaar! Het roermes in de pot is zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u het eruit haalt, schoonmaakt en weer terugplaatst. ~ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen voor de reiniging. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. ~ Het roermes en het basisstation zijn niet vaatwasmachinebestendig!

1. Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd!
2. Haal het deksel van de kookpot.
3. Neem, indien gebruikt, het mandje uit de kookpot.
4. Neem de kookpot uit de basisstation en giet het voedsel eventueel in een andere kom of schaal.
5. Trek, indien gebruikt, het menginzetstuk met de mesbeveiliging naar boven van het roer-mes.
6. Draai de vleugelmoer aan de onderkant van de kookpot linksom los en neem het roermes voorzichtig uit de kookpot. Pak het roermes alleen vast aan de astap.
7. Reinig al het gebruikte accesoires, de kookpot en het deksel met de maatbeker met warm, helder water en een beetje mild afwasmiddel. Spoel alle onderdelen onder stromend water af.
8. Reinig de basisstation met een licht vochtige, zachte doek en droog het met een zachte doek af.
9. Laat alles volledig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet en/of op een droge, schone, plaats opbergt die niet toegankelijk is voor kinderen.

Technische gegevens

Model:	KA-6510
Voedingsspanning:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W (verwarmingselement: 1300 W; motor: 600 W)
Beschermingsklasse:	I
Max. volume:	2 L

5

Afvoer

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Breng de verpakking op een milieuvriende-lijke manier naar de recycling.

Voer ook het apparaat op een milieuvriendelijke manier af. Breng het naar een recyclingstation voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Nadere informatie is verkrijgbaar bij uw gemeente.

Klantenservice

Als u vragen hebt over het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice: DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DUITSLAND Tel. +49 (0) 180-5003530 *) E-mail: service@dspro.de

*) hier zijn kosten aan verbonden.

In het kader van onze continue verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor het product, de verpakking of de meegeleverde documentatie te allen tijde te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.

19.04.11 11:38
06160_DE-GB-FR-NL_V1.indb 72